

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5 г. Феодосии Республики Крым»
(МБОУ – Гимназия № 5)**

ПРИКАЗ

01 сентября 2025 г.

г.Феодосия

№ 337

**О назначении ответственного за качество и безопасность
получаемой и выдаваемой продукции и режиме работы
пищеблока**

В целях усиления контроля за организацией и качеством питания, обеспечения учащихся полноценным калорийным питанием, укрепления здоровья обучающихся, осуществления мер по социальной защите детей из семей льготных категорий, а также в целях недопущения формирования очагов инфекции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за качество и безопасность получаемой и выдаваемой продукции, контроль за работой пищеблока возложить на социального педагога Бекташ Э.З., вменив в её обязанности:

- 1.1. Проведение проверок качества пищевых продуктов.
- 1.2. Проверку правильности хранения продуктов питания.
- 1.3. Осуществление контроля за правильностью закладки продуктов при приготовлении блюд.
- 1.4. Контроль за качеством готовой пищи перед выдачей путем снятия пробы.
- 1.5. Контроль правильности отпуска блюд с пищеблока.
- 1.6. Контроль ведения документации по организации питания: двухнедельное примерное меню, ежедневное меню.
- 1.7. Осуществление контроля за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды.
- 1.8. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенических правил работниками пищеблока.
- 1.9. Не допускать к работе лиц, не прошедших профилактических медицинских осмотров, и больных гнойничковыми, кишечными заболеваниями, ангиной;
- 1.10. Контроль за хранением суточных проб готовой пищи (в размере одной порции или 100-150 г каждого блюда, помещённые в чистую прокипяченную в течение 15 мин. маркированную посуду с крышкой в отдельном холодильнике в течение трех суток).

2. В целях осуществления эффективной деятельности школьной столовой и пищеблока, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке, руководствуясь нормами СанПиНа 2.3/2.4. 3590 – 20 от 27.10.2020, а также в целях обеспечения обучающихся полноценным калорийным питанием

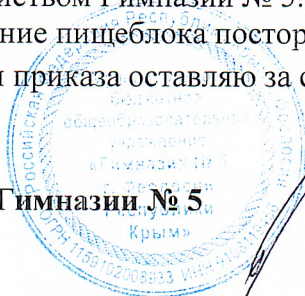
- 2.1. Возложить ответственность за работу пищеблока на заведующего производством.
- 2.2. Персоналу пищеблока строго соблюдать правила технологической обработки продуктов, пищи, термической обработки посуды, противовирусные требования.
- 2.3. Работу пищеблока осуществлять в соответствии с графиком:

6.00 – начало работы пищеблока
6.30 – 8.00 – приготовление завтрака
7.00 – закладка молочной продукции
8.00 – закладка мяса
8.40 – 14.30 – работа мойки
9.30 – закладка гарнира
8.00 – 10.00 – приготовление обеда
8.35 – 8.55 – питание обучающихся 1 классов
8.55 – влажная уборка обеденного зала
9.30 – 9.50 – питание обучающихся 2 классов
9.50 – влажная уборка обеденного зала
10.35 – 10.55 - питание обучающихся 5-11 классов (пн. 10.20 - 10.40)
10.50 – 11.10 – питание обучающихся 1-2 классов
11.10 – влажная уборка обеденного зала
11.30 – 11.50 – питание обучающихся 3-4 классов
11.50 – влажная уборка обеденного зала
13.25 – 13.45 – питание обучающихся 3 классов
13.30 – 13.50 – питание обучающихся 5-11 классов (пн. 13.00-13.20)
14.00– влажная уборка обеденного зала
14.15-14.35 - питание обучающихся 4 классов
15.00– влажная уборка, закрытие пищеблока

- 2.4. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
2.5. Производить закладку продукции в присутствии членов бракеражной комиссии.
2.6. Членам бракеражной комиссии Бекташ Э.З., Удод И.В., Лойко Е.С., присутствовать при закладке продукции согласно утвержденному графику (Приложение 1).
2.7. Работникам пищеблока помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, влажную уборку на пищеблоке осуществлять в соответствии с санитарными нормами в период неблагоприятного вирусного санэпидрежима.
2.8. Производить выдачу готовой продукции согласно утвержденному графику (Приложение 2).
2.9. Возложить на заведующего производством персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря и оборудования.
2.10. Возложить ответственность за санитарное состояние обеденного зала на заведующего хозяйством Гимназии № 5.
2.11. Вход в помещение пищеблока посторонних лиц запрещён.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ - Гимназии № 5

Е.С. Лойко



Приложение 1
к приказу № 337 от 01.09.2025

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ – Гимназии № 5
Е.С. Лойко



ГРАФИК
дежурства членов бракеражной комиссии
при закладке продукции
на I полугодие 2025/2026 учебного года

Понедельник, вторник – Бекташ Э.З.

Среда, четверг – Лойко Е.С.

Пятница – Удод И.В.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ – Гимназии № 5
Е.С. Лойко

ГРАФИК
горячего питания учащихся МБОУ – Гимназии № 5
на I полугодие 2025/2026 учебного года

понедельник, четверг

- 8.35 – 8.55** – питание обучающихся 1-х классов
- 9.30 – 9.50**– питание обучающихся 2-х классов
- 10.20 – 10.40** – питание обучающихся 5-11 классов (льготная категория)
- 10.50 – 11.10**– питание обучающихся 1-2 классов (льготная категория)
- 13.00 – 13.20**– питание обучающихся 5-11 классов (льготная категория)
- 11.30 – 11.50**– питание обучающихся 3-4 классов (льготная категория)
- 13.50 – 14.10**– питание обучающихся 3 классов
- 14.40 – 15:00**– питание обучающихся 4 классов

вторник, среда, пятница

- 8.35 – 8.55** – питание обучающихся 1-х классов
- 9.30 – 9.50**– питание обучающихся 2-х классов
- 10.35–10.55** – питание обучающихся 5-11 классов (льготная категория)
- 10.50 – 11.10**– питание обучающихся 1-2 классов (льготная категория)
- 13.30 – 13.50**– питание обучающихся 5-11 классов (льготная категория)
- 11.30 – 11.50**– питание обучающихся 3-4 классов (льготная категория)
- 13.30 – 13.40**– питание обучающихся 3 классов
- 14.25 – 14.40**– питание обучающихся 4 классов