

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Гимназия № 5 г. Феодосии Республики Крым»**

**ПРИКАЗ**

**02 сентября 2024 г.**

**г. Феодосия**

**№ 304**

**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
- 15.0 – 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 № \_\_\_\_ от 02.09.2024



**ГРАФИК**  
**дежурства членов бракеражной комиссии**  
**при закладке продукции**  
**на I полугодие 2024/2025 учебного года**

Понедельник, вторник – Бекташ Э.З.

Среда, четверг – Лойко Е.С.

Пятница – Удод И.В.



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



**ГРАФИК**  
**выдачи готовой продукции**  
**на I полугодие 2024/2025 учебного года**

**понедельник**

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)  
13.25 – 13.45 – питание обучающихся 3 классов  
14.15 – 14.35 – питание обучающихся 4 классов

**вторник - 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)  
13.25 – 13.45 – питание обучающихся 3 классов  
14.15 – 14.35 – питание обучающихся 4 классов

**График влажной уборки обеденного зала**

8.55 – влажная уборка обеденного зала  
9.50 – влажная уборка обеденного зала  
11.10 – влажная уборка обеденного зала  
11.50 – влажная уборка обеденного зала  
14.00 – влажная уборка обеденного зала  
15.00 – влажная уборка обеденного зала