

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 69 с углубленным изучением отдельных  
предметов»**

**ПРИКАЗ**

02 сентября 2024 г.

№ 80.2 – А

г. Ижевск

**О работе пищеблока в 2024-2025 учебном году**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке школьной столовой, руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставом школы, в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст.1650; 2020, N 29, ст.4504) и постановлением Правительства Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст.3295; 2004, N 8, ст.663; N 47, ст.4666; 2005, N 39, ст.3953),

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Заведующей производством Габдуллиной Марии Сергеевны:
  - 1.1. Соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
  - 1.2. Получать своевременно необходимые по меню продукты, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
  - 1.3. Производить закладку продуктов согласно меню-раскладке (технологической карте).
  - 1.4. Оставлять ежедневно суточную пробу готовых продуктов.
  - 1.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
  - 1.6. Соблюдать график питания учащихся.
  - 1.7. Соблюдать технику безопасности при работе на технологическом оборудовании, инструкции по охране труда.
  - 1.9. Содержать помещение пищеблока в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные - противоэпидемические требования.
  - 1.10. Организовать своевременное прохождение сотрудников пищеблока профилактического медицинского осмотра, гигиенической аттестации.
  - 1.11. Обеспечить выдачу работникам пищеблока масок и перчаток
2. Титовой Расиле Кияметдиновне, заместителю директора по безопасности:

взять под личный контроль выполнение санитарных норм и правил на пищеблоке столовой с составлением чек-листа проверки ежемесячно, в первой неделе месяца (приложение № 1).

3. Контроль исполнения приказа возложить на Титову Расию Кияметдиновну.

С приказом № 80.2 -А от 02.09.2024 г. ознакомлен:

№ п/п	Дата ознакомления	ФИО	Подпись
1.	02.09.2024	Титова Расия Кияметдиновна	
2.	02.09.2024	Габдуллина Мария Сергеевна	
3.	02.09.2024	Анисимова Марина Аркадьевна	

Директор

А.А. Лаврентьева

**Чек-лист «Проверка качества оказываемых услуг организаторами питания»**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Критерии		Замечание
Наличие медицинских книжек с отметкой о прохождении медосмотра, гигиенической аттестации в соответствии с требованиями	Имеется/не имеется	
Состояние спец одежды, внешний вид у сотрудников пищеблока	Опрятный/чистый/грязный/мятый	
Соблюдение масочного режима, наличие перчаток	Имеется/не имеется	
Наличие на пищеблоке санитарно-гигиенических требований: - имеются антибактериальные средства, мыла, одноразовое полотенце	Имеется/не имеется	
Ведется журнал учета проведения уборок	Ведется/не ведется	
Имеются документы на поступающие продукты питания и хранятся до полной реализации продуктов	Имеются/не имеются	
Ведется журнал учета времени работы бактерицидной установки	Ведется/ не ведется	
Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	Имеются/ не имеются	
Столовая в полной мере обеспечена фаянсовой и стеклянной посудой без сколов	Обеспечена/не обеспечена	
Разделочные доски, посуда промаркирована	Да/нет	
Чистота холодильников, стен, раковин, всех контактных поверхностей	Чисто/грязно	