**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**Хидибская средняя общеобразовательная школа**

**Тляратинский муниципальный район**

**Приказ**

**от 01 сентября 2021 № 0-9**

**Об утверждении режима работы**

**школьной столовой**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за

качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных

норм на пищеблоке общеобразовательного учреждения, руководствуясь

санитарными правилами нормами СанПиНа 2.4.5.2409-08

**приказываю:**

1. Утвердить график приема пищи в школьной столовой на 2021-2022 учебный год (Приложение 1)

2. Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара школьной столовой (Приложение 2)

3. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара школы **Абдурашидовой Х..:**

3.1. повару строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и

приготовления пищи;

3.2. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;

3.3. закладку продуктов производить с 7.00 до 8.00 согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии

3.4. выставлять контрольное блюдо на раздачу;

3.5. соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей;

3.6. отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, остатки от переработки рыбы, мяса, овощей и др.) сохранять до конца рабочего дня;

3.7. при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;

3.8. помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;

3.9.неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

3.10. вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.

4. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Довести до сведения классных руководителей и работников столовой график приема пищи обучающимися.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ

«Хидибская СОШ»: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Ш, Адалов

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Хайбулаев К.Г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Абдурашидова Хуру

Приложение 1

**ГРАФИК**

**питания учащихся МКОУ «Хидибская СОШ»**

**2021-2022 учебного года**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Время** |  | **Классы** | **Классные руководители** |
| **8.00.-8.45**  (45минут) | завтрак | **1-11 класс** | Кл. руководители  воспитатель |
| **13.30-14.30**  (20 минут) | обед |  | Кл. руководители  воспитатель |
| **18.30-19.00**  (30 минут) | ужин |  | воспитатель |
|  |  |  |  |

Приложение 2

**ГРАФИК**

**работы пищеблока МКОУ «Хидибская СОШ» 2021-2022 учебный год**

|  |  |
| --- | --- |
| ДНИ НЕДЕЛИ | Время работы |
| Понедельник-суббота | 7.00-19.00 |
| суббота  (санитарный день) | 15.00-16.00 |

**Режим работы повара школьной столовой**

**2021-2022 учебный год**

|  |  |
| --- | --- |
| Начало работы. Закладка продуктов для приготовления завтрака обеда и ужин. | 7.00 – 7.30 |
| Приготовление завтрака | 7.30 – 8.00 |
| Выдача завтрака | 8.00 – 8.45 |
| Мытьё столов. Мытьё посуды | 8.45 – 9.00 |
| Приготовление горячего обеда | 9.00 – 12.10 |
| Выдача обеда | 13.30 – 14.30 |
| Уборка помещений, мытье посуды. Подготовка рабочего места к следующему рабочему дню. | 14.20-14.50 |
| Работа с документами | 14.00-15.00 |
| Ужин | 18.30-19.00 |
| Санитарный час (суббота) | 15.00 – 16.00 |  |