



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ ДЕЛЕНИЕМ

«ГОРОД МАХАЧКАЛА»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЛИЦЕЙ №22»

Пр. И.Шамяля,426 ,г.Махачкала,Республика Дагестан,367026,тел.(8722) 63-19-53 ege200622@yandex.ru

ОГРН 10705620007408,ИНН/КПП 0562066722/057201001, ОКПО 49165617

Приказ

«О режиме работы пищеблока и школьной столовой».

в 2023-2024 учебном году.

от 1.09.2023.

Приказываю:

1. Утвердить график работы пищеблока и режим работы повара школьной столовой (Приложение 1)
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на зав производством Рустамова Р.М.
 - 2.1. Повару строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 2.2. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке в присутствии членов бракеражной комиссии (Гасанбековой С.Н. Рустамовой Р.М.)
 - 2.3. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;

- 2.4. Соблюдать график выдачи готовой пищи для обучающихся согласно спискам и в соответствии с нормой и меню;
- 2.5. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- 2.6. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования ;
- 2.7. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
- 2.8. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации школы и только в специальной одежде.
3. Возложить на повара ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Назначить ответственной за подачу своевременной заявки на продукты зав. производством Рустамову Р.М.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой .

Директор МБОУ «Лицей №22»

С приказом ознакомлена



Анатова С.З.

Рустамова Р.М.

Приложение 1 к приказу № от

7.30-начало работы пищеблока, влажная поверхностная уборка обеденного зала (столы, полы)

8.00-8.55-приготовление завтрака

9.00-11.30-выдача готовой продукции-завтрак

7.50-15.30-работа мойки

11.35-12.00-влажная поверхностная уборка обеденного зала

12.05-12.55-приготовление обеда

13.20-15.50-выдача готовой продукции-обед

15.55-влажная уборка, закрытие пищеблока