

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 ПГТ СПИРОВО**

31.08.2023 г.

ПРИКАЗ

№ 115/11

О работе столовой школы

В связи с началом нового 2023-2024 учебного года, в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического законодательства и четкой организации работы школьной столовой по обеспечению обучающихся питанием

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить режим работы столовой с 10.00 до 15.00 час.
2. Утвердить распределение обязанностей между работниками столовой по должностям (приложение).
3. Назначить ответственными за ведение бракеражного журнала и качество приготовленной пищи комиссию в составе:
  - Трифонова А.А. – председатель комиссии, и.о. директора;
  - Рябинина В.К. – заведующая столовой;
  - Вохло И.В. – медсестра школы;
4. Возложить контроль за качеством приготовления пищи, ее соответствием нормам СанПиН, на медицинскую сестру Вохло И.В.
5. Возложить ответственность за качество приготовления пищи, чистоту и порядок в столовой на заведующую столовой Рябининову В.К., Трей В.Е., Якимову И.Н., Бабенкову Ю.В. и рабочую по кухне Лисицину Г.А.
6. Возложить ответственность за отбор суточной пробы на повара Трей В.Е. Ответственному за отбор суточных проб Трей В.Е. отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществлять в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) – отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирать в количестве 100 г. Порционные блюда, котлеты, биточки, колбаса, бутерброды оставлять поштучно, целиком. Суточные пробы хранить не менее 48 часов в холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.


И.О. Директора:

 А.А. Трифонова

С приказом ознакомлены:

 В.К. Рябинина

 В.Е. Трей

 И.Н. Якимова

 Г.А. Лисицина

 И.В. Вохло

 Ю.В. Бабенкова

## **Распределение обязанностей между работниками столовой по должностям**

### **1. Заведующая столовой школы – Рябинина Валентина Константиновна**

- ежедневное составление меню и калькуляций;
- закупка продуктов;
- выдача продуктов;
- списание продуктов;
- сдача денег в банк.

### **2. Повар столовой – Трей Вероника Евгеньевна**

- приготовление гарниров
- приготовление третьих блюд;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований на рабочем месте (включая влажную уборку);
- раздача готовых блюд

### **3. Повар столовой – Бабенкова Юлия Викторовна**

- приготовление мучных блюд
- приготовление вторых блюд из мяса, рыбы и т.д.;
- сервировка столов;
- влажная уборка зала в течение рабочего дня;

### **4. Повар столовой – Якимова Ирина Николаевна**

- приготовление первых блюд, салатов;
- сервировка столов;
- влажная уборка зала в течение рабочего дня;

### **5. Рабочая по кухне – Лисицина Галина Алексеевна**

- мытье столовой и кухонной посуды;
- уборка помещения в течение дня, уборка зала в конце рабочего дня.