



Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Новосибирской области
«Сибирский авиационный кадетский корпус им. А.И. Покрышкина
(школа-интернат)»

П Р И К А З

28.08. 2026 г.

г. Новосибирск

№ 43

О работе пищеблока

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических, методических рекомендаций 2.3.6.0233-21 и санитарных норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на пищеблоке 2026-2027 г. **п р и к а з ы в а ю:**

1. На заведующую производством Карлову Елену Николаевну:
 - 1.1. возложить ответственность за работу пищеблока и ведения необходимой документации в части её касающийся;
 - 1.2. противоэпидемических мероприятий с проведением:
 - 1.2.1. проветриваний;
 - 1.2.2. влажных уборок помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей; генеральных уборок (один раз в неделю);
2. Поварам школьной столовой Василенко Г.Г., Пешковой Е.С., Лосенковой Л.В. и Гавриленко Н.П.:
 - 2.1 строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 2.2 своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - 2.3 закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - 2.4 ежедневно оставлять суточную пробу готовых блюд;
 - 2.5 выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - соблюдать график выдачи готовой пищи в соответствии с нормой;
 - 2.7.отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от

переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;

2.8 при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда

2.9 помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно - противоэпидемические требования

3. Всем работникам пищеблока:

3.1 своевременно проходить профилактический медицинский осмотр; неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием;

3.2 работать при наличии масок и перчаток.

3.3 вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации только в специальной одежде.

4. Возложить на поваров Василенко Г.Г., Пешкову Е.С., Лосенкову Л.В. и Гавриленко Н.П.:

персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Контроль исполнения данного приказа возложить на ответственную за питание Карлову Елену Николаевну.

Директор



В.М. Горелкин