

- контроль за качеством скоропортящихся и готовых блюд ;

- поддерживание помещений пищеблока в должном санитарном состоянии;

- своевременное заключение договоров на поставку продуктов питания;

- контроль за входящим сырьем;

- соблюдение санитарно – гигиенических требований на пищеблоке.

9. Завхозу Рыковской Е.П. своевременно обеспечивать моющими и санитарно – гигиеническими средствами.

1. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: Т.Г. Козлова

 Утвержден

 Приказом по МБОУ НОШ с. Даерга

№ 53 от 28.08.2020г.

Директор школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Г. Козлова

**ГРАФИК РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Смена  | Время  | Класс  | Кол-во обучающихся  |
| 1 смена  | 8.00- 8.30  | дети ОВЗ | 6 чел. |
| Санитарная обработка  |
|  | 10.35 – 10.55 | 1 класс  | 10 чел. |
| Санитарная обработка  |
|  | 11.00- 11.20 | 3 класс  | 17 чел. |
| Санитарная обработка  |
|  | 12.00 – 12.20 | 4 класс  | 12 чел. |
| Санитарная обработка  |
| 2 смена  | 12.50 – 13.00 | дети ОВЗ | 2 чел |
| Санитарная обработка  |
|  | 15.30 – 15.50  | 2 класс | 14 чел |
| Санитарная уборка  |