

## ПРИКАЗ

26.09.2022

№ 55/1

с. Ключи

### О работе пищеблока в 2022/2023 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ДОУ, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020, Уставом ДОУ

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Аносову Е.С., Кизюн Н.В., Долгову Н.П.

2. Персоналу пищеблока:

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 их использования при малейших признаках порчи;

2.3. Поварам Аносовой Е.С., Лебедевой Н.В., Кизюн Н.В., Долговой Н.П. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;

2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинским работником Сукиасян Л.Я. и заведующими филиалов Звездной В.В., Прочановой Л.В.;

2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству воспитанников в группе;

2.6. 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. Кухонному работнику, помещению пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки, соблюдать санитарнопротивоэпидемические требования;

2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации ДОУ и только в специальной одежде.

4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.О.Заведующей МБДОУ \_\_\_\_\_ Т.Н.Солдатова

