ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: yalta22.edula.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД № 22 "РОСИНКА" МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
Действителен с: с 17.06.2025, 10:33
Действителен до: до 10.09.2026, 10:33
Ключ подписи: 00926B7521B0E11E1428403B52C1CB124F

ул. Щербака, д. 27, г. Ялта, Республика Крым, 298607,
тел. (3654) 31-25-12 E-mail: sadik_22-yalta@crimeaedu.ru
ОГРН 1149102177652 ИНН 9103017468 КПП 910301001 ОКПО 00806163

ПРИКАЗ

09.01.2025 **№ 08 - од**

О работе пищеблока МБДОУ № 22 в 2025 году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБДОУ № 22, в соответствии с СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г., СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Персоналу пищеблока:
   1.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
   1.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись.
   1.3. Отбор суточных проб возложить на поваров.
   1.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу. Готовую продукцию выдавать строго по весу.
   1.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе. Приложение 1.
   1.6. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
   1.7. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
   1.8. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.
   1.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования. Приложение 2.
2. Вход посторонних лиц на пищеблок категорически запрещен, допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
3. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за соблюдение технологии приготовления и качества пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность продуктов и инвентаря.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 22 С.Ф.Мальцева

С приказом ознакомлены 09.01.2025:
Шевченко Н.П. –
Герасимова В.В. –
Гринчук С.Н. –
Сидорова
Сладкопевцева
Корнева

КОПИЯ ВЕРНА
ЗАВЕДУЮЩИЙ МБДОУ № 22
С.Ф. МАЛЬЦЕВА