

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №5 «КРАСНАЯ ШАПОЧКА»  
ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБДОУ «ДС №5 «Красная шапочка» г.Бахчисарай)**

298404, г.Бахчисарай, ул.Фрунзе, 87, тел. 8(06554) 5-37-84  
E-mail: [sadik\\_krasnay-shapochka@crimeaedu.ru](mailto:sadik_krasnay-shapochka@crimeaedu.ru)

**ПРИКАЗ**

от 12.01.2026г.

г.Бахчисарай

№ 15 – од

***О работе пищеблоков МБДОУ «ДС №5 «Красная шапочка»  
г.Бахчисарай на 2026год***

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБДОУ, руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3520-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом МБДОУ, Положением по организации питания в МБДОУ «ДС №5 «Красная шапочка» г.Бахчисарай,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на:
  - 1.1. адрес образовательного учреждения: г. Бахчисарай, ул. Фрунзе, 87:
    - Диякевич С.Н., повар;
    - Биленко А.Р., повар;
    - Дробалова Ю.Н., кухонный рабочий.
  - 1.2. адрес образовательного учреждения: г. Бахчисарай, ул. Гагарина, 9-А:
    - Папченко Л.И., повар;
    - Пятинская Г.П., повар;
    - Логинова Н.И., кухонный рабочий.
  - 1.3. адрес образовательного учреждения: г. Бахчисарай, ул. Задорожная, д.14:
    - Курникова А.Н., повар;
    - Рябчук И.А., повар, кухонный рабочий 0,5ст. по внутреннему совместительству.
2. Ответственным за работу 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. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
  - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинским работником.
  - 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.
  - 2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
  - 2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки, соблюдать санитарнопротивоэпидемические требования.
  - 2.9. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

