

**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

ПРИКАЗ

от 09.01.2024г.

г.Бахчисарай

№ 18 – од

***О работе пищеблока МБДОУ «ДС №5 «Красная шапочка»
г.Бахчисарай на 2024 год***

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:
 - Диякевич С.Н. – повар;
 - Биленко А.Р. – повар;
 - Милюхина Е.М. – кухонный работник
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. 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.
 - 2.10. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
 - 2.11. О неисправности оборудования, недостатке инвентаря, моющих средств, посуды и т.п. незамедлительно сообщать зам.зав. по АХЧ Высокос В.И.

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации МБДОУ и только в специальной одежде.
4. Возложить на поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. По окончании работы пищеблока отключать электрооборудование, краны, свет.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на медсестру диетическую Климкину Е.В.

Заведующий МБДОУ



Е.А. Полищук

Полищук Е.А.

С приказом ознакомлены:

№	Ф.И.О.	Должность	Подпись
1	Климкина Е.В.	медсестра диетическая	<i>Е.В. Климкина</i>
2	Биленко А.Р.	повар	<i>А.Р. Биленко</i>
3	Диякевич С.Н.	повар	<i>С.Н. Диякевич</i>
4	Милюхина Е.М.	кухонный работник	<i>Е.М. Милюхина</i>