



**РЕСПУБЛИКА КРЫМ
ДЖАНКОЙСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МЕДВЕДЕВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «СОЛНЫШКО»
296121, Российская Федерация, Республика Крым, Джанкойский район:
с. Медведевка, ул.40 лет Победы, д.23 ,**

ПРИКАЗ

01 сентября 2026 г.
с. Медведевка

№ 157-од

О работе пищеблока
в МДОУ «Медведевский детский сад «Солнышко» в 2026-2026 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», главный государственный санитарный врач РФ постановление от 27 октября 2020 года N 32, Уставом МДОУ, приказа управления образования, молодежи и спорта администрации Джанкойского района от 20.08.2026 №291 /01-03(б) (Об организации питания в общеобразовательных и дошкольных учреждениях Джанкойского района на 2026-2027 учебный год

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров:
- Велиеву Эльвиру Акимовну, Бондаренко Зарему Мустафаевну,
кухонного рабочего Козловец Ларису Афанасьевну
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 использования их при малейших признаках порчи.
 - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой.
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 2.7. 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. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

- 2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара и кухонного рабочего в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОУ «Медведевский детский сад «Солнышко»

С.М.Мельник

