

РЕСПУБЛИКА КРИМ
ДЖАНКОЙСКИЙ
РАЙОН

РЕСПУБЛИКА КРЫМ
ДЖАНКОЙСКИЙ
РАЙОН
Муниципальное дошкольное
образовательное учреждение
«Целинновский детский сад
«Ромашка»

КЪЫРЫМ
ДЖУМХУРИЯТИ
ДЖАНКОЙ РАЙОН

296130, Российская Федерация, Республика Крым, Джанкойский район, с. Целинное, ул. Садовая, 10
e-mail: sadik_cellinovskiy-djanougrayon@crimeaedu.ru

П Р И К А З

« 01 » 09 2025г.
с. Целинное

№ 157-09

О работе пищеблока в 2025/2026 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ДОУ, руководствуясь постановлением от 27.10.2020 года № 32 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 20.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», «МР 2.4.0179-20. 2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020), Уставом ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Садиеву Эльфие Сабриевну.
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. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству воспитанников 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;

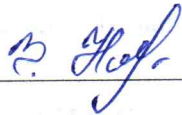
2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации МДОУ 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 оставляю за собой.

Заведующий МДОУ

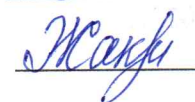


Н.В.Чмух

С приказом ознакомлены:



Садиева Э.С.



Жакова Л.В.