ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: mlbsh.crimeaschool.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "МАЛОВИДНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ СЕЛИМОВА МУСТАФЫ ВЕЙСОВИЧА" БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ"
Действителен с: с 05.02.2026, 06:15
Действителен до: до 01.05.2027, 06:15
Ключ подписи: 7F001F803478558320364AF548377956

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МАЛОВИДНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ СЕЛИМОВА МУСТАФЫ ВЕЙСОВИЧА» БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

02.10.2026 г. с. Маловидное № 321

О работе пищеблока МБОУ «Малдовидненская СОШ им. Селимова М.В.» в ДОУ с. Ароматное ул. Подлесная д. 27 на 2026-2027 учебный год

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ДОУ, руководствуясь требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18», Уставом учреждения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока в дошкольных группах расположенных по адресу с. Ароматное, ул Подлесная д.27 на поваров: Дудченко Елену Александровну, Гавриш Людмилу Николаевну.
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;
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 - противоэпидемиологические 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 и только в специальной одежде.
4. Возложить на поваров персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением настоящего оставляю за собой.

Директор **Л.А. Пучкова**

С приказом ознакомлены:

ФИО	Должность	Подпись	Дата
Дудченко Е.А.	повар		02.10.26 г
Гавриш Л.Н.	повар		2.10.26 г