ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: 21.simds.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
Куриленко Татьяна Алексеевна
Действителен с: с 02.06.2026, 11:46
Действителен до: до 26.08.2027, 11:46
Ключ подписи: 00B775E1C50889989A507A0C819941875E

	Код
Форма по ОКУД	
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад общеразвивающего вида № 21 "Светлячок" муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым По ОКПО	**00795005**

наименование организации

Номер документа	Дата составления
281	**27.08.2026**

ПРИКАЗ
(распоряжение)
о работе пищеблока в 2026-2027 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 С.П. 2.4.2.4283-26 "Санитарно-эпидемеологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи". СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) без вредности для человека факторов среды обитания", Уставом МБДОУ.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на персонал пищеблока.
2. Поварам Усеинуджа З.Р., Семёновой С.Ю. кухонному рабочему Н.А.Румянцевой:

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 поваров Усеинуджа З.Р., Семёнову С.Ю., персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря в свою рабочую смену.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Руководитель организации Заведующий _____ Т.А.Куриленко
должность личная подпись расшифровка подписи

С приказом ознакомлены: _____

_____

_____