



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
АКИМОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД
«КОЛОСОК»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ АКИМОВСКИЙ ДЕТСКИЙ САД «КОЛОСОК»)**

ПРИКАЗ

02.09.2024

с. Акимовка

№ 77-од

О работе пищеблока в 2024/2025 учебном году

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 года № 32; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.00. 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Приказом Роспотребнадзора от 14.02.2020 г. № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБДОУ Акимовский детский сад «Колосок»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблоков на поваров: Усманову Д.С., Малейчик Л.Г. (кухонный рабочий).
2. Поварам Усмановой ДилрабоСаломовне, Малейчик Ларисе Григорьевне:
 - 2.1. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточное окно – постоянно;
 - 2.2. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 2.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 2.4. Выдавать готовую продукцию в группы согласно графику в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группах только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;
 - 2.5. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии;
 - 2.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинскими сестрами;
 - 2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 2.8. Помещения пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно – противоэпидемические требования;

- 2.9. Пользоваться одноразовыми масками и перчатками, а также часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожным антисептиком;
- 2.10. Проводить дезинфекцию столовой посуды;
- 2.11. Проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока, проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств с протиранием ручек дверей, столов и др.
- 2.12. Раздеваться в специально отведённом месте.
- 3. Утвердить график работы пищеблока:
Ежедневно с 6.45 ч. до 16.12 ч. (выходные: суббота, воскресенье)

Заведующий

И.В. Семена