

Шарангский муниципальный округ Нижегородской области

Управление образования и молодежной политики администрации
Шарангского муниципального округа Нижегородской области

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Акварель»

ПРИКАЗ

От 01.09.2025 г.

№ 40/10

«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 детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32; СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённого постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28; Уставом ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров– Репину Л.А. и Шипулину Н.Л., подсобного рабочего кухни Капраловой О.П., кладовщика Смирнову А.А.
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 в холодильнике.
 - 2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 2.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - 2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
 - 2.9. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
 - 2.10. 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 персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего

_____ / Рыбакова О.А.

С приказом ознакомлены:

_____ / Репина Л.А.

_____ / Шипулина Н.Л.

_____ / Смирнова А.А.

_____ / Капралова О.П.