

(наименование организации)

| Номер документа | Дата составления |
|-----------------|------------------|
| 32-о/д          | 09.01.2024       |

## ПРИКАЗ

### «О работе пищеблока»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»; СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на медицинскую сестру
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 совместно с медицинской сестрой.
  - 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 и обуви.
4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Руководитель МБДОУ «Детский сад № 49»

С.В. Трифонова