

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Слободо-Туринский детский сад «Родничок»**

ПРИКАЗ

от 03.10.2024 г.

№ 82 – д

**О работе пищеблока МАДОУ
в 2024 - 2025 учебном году.**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблоков:
по адресу улица Ленина, 85: на поваров Безменову Альбину Михайловну, Зотову Наталью Ивановну;
по адресу: улица Ленина, 30: Карасеву Елену Александровну, Семерикову Юлию Витальевну.
2. Персоналу пищеблоков (поварам, кухонному рабочему):
 - 2.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи; технологию обработки кухонной посуды;
 - 2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, 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;
 - 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. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкциями по охране труда, при работе с оборудованием;
 - 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, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием;

2.11. Проводить дезинфекцию кухонной посуды путём погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьём высушиванием посуды на полках, решётках, стеллажах;

2.12. Проводить проветривание и обеззараживание воздуха, учёт работы рециркуляторов фиксировать в журнале;

2.13. Все сотрудники пищеблока должны работать в масках и перчатках;

2.14. Вести журнал проведения генеральной уборки;

2.15. Информацию об утилизации СИЗ фиксировать в журнале «Утилизации СИЗ».

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

4. Возложить на поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на завхоза МАДОУ Потапову М.Н.

Заведующий МАДОУ:

С приказом ознакомлены:



Н.В.Рямова

Н.В.Рямова

3.10.2024

М.Н.Потапова

М.Н.Потапова

3.10.24

А.М.Безменова

А.М.Безменова

3.10.24.

А.В.Гагарина

А.В.Гагарина

3.10.24

Н.И.Зотова

Н.И.Зотова

3.10.24

Е.А.Карасева

Е.А.Карасева

3.10.24

Ю.В.Семерикова

Ю.В.Семерикова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402935

Владелец Рямова Наталья Витальевна

Действителен с 25.01.2025 по 25.01.2026