



АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 201»

П Р И К А З

31.08.2023 г.

№ 7

О работе пищеблока в
2023-2024 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими правилами СПЗ.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции» от 30.06.2020 №16, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020 №32, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» от 28.01.2021 №2, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей молодежи» от 28.09.2020 №28, Уставом МБДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Чурушкину Елену Геннадьевну.
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;
 - 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 и склада 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, работе с оборудованием, правила противопожарной безопасности.

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

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

5. Завхозу:

5.1. Обеспечивать прием продуктов на склад со строгим контролем качества, количества и наличия сертификатов.

5.2. Выполнять правила хранения и реализации продуктов.

5.3. Вести в строгом соответствии с нормами документацию по учету и хранению продуктов.

5.4. Осуществлять снятие проб каждые готовых блюд своевременно, с записью в бракеражном журнале;

5.5. Производить осмотр работников пищеблока на отсутствие инфекций;

5.6. Контролировать правильность обработки продуктов, закладку, технологию приготовления блюд, своевременность выдачи пищи.

7. Утвердить следующие графики для пищеблока:

- График выдачи питания;

- График выдачи кипячёной воды;

- График кипячения воды;

- График закладки основных продуктов питания на пищеблоке.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего

С приказом ознакомлены:

Кузьмина Н.А.

Чурушкина Е.Г.



Е.В.Пузанова