

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 19 «Солнышко» муниципального образования  
городской округ Ялта Республики Крым  
(МБДОУ № 19)**

---

**ПРИКАЗ**

от 11.01.2021г.

№ 30

**О работе пищеблока в 2021г.**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарно - эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОУ, СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБДОУ № 19,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на медицинскую сестру, поваров и заместителя заведующего по хозяйственной части.
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 отбирать 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, количеству детей в группе и сезонности.
  - 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.

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

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 19



С.А. Ключина