МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЫБКА» Г.П.ЧЕГЕМ
ЧЕГЕМСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Адрес: г. Чегем, ул.им.Героя России Кярова А.С., №1 тел. 4-19-15 E-mail: douulybka.chegem @bk.ru

ПРИКАЗ

31.08.2026г. № 38/2

О работе пищеблока
в 2026-2027 учебном году

В соответствии с Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от27.10.2020 №32 «Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/4.3.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного гос. санитарного врача РФ от28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно -эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи». Приказом Роспотребнадзора от 14.02.2020 №02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятиях в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МКДОУ «Улыбка» г.п.Чегем

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Бакову И.К.,
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

2.3. Закладку продуктов производить согласно меню - раскладке.

2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой.

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, банка, 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 мед.осмотр.

2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и ТБ и инструкции по работе с оборудованием.

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. Контроль за исполнением приказа возложить на старшую медсестру ДОУ Боготову Р.Х.

Директор Дикинова К.С.

С приказом ознакомлены:_____Боготова Р.Х.

_____Бакова И.К.