

Къэбэрдей-Балъкъэр Республикэм
Муниципальнэ щIэныгъэмкIэ IуэхущIапIэ
Бахъсэн муниципальнэ кудейм хыхъэ
Кыщпэк къуажэм дэт
«Сабий сад»

Къабарты-Малкъар Республика
Бахсан муниципал районну
Муниципал битеулю билим
берген учреждение Кишпек элни
«Сабий сад»

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад» сельского поселения Кишпек
Баксанского муниципального района
Кабардино-Балкарской Республики

с.п. Кишпек ул. Школьная, 14 e-mail: detskiisad.kishpek@yandex.ru тел. (86634) 3-21-74

«30» 08 2024г.

Приказ № 88

О работе пищеблока в 2024/2025 учебном году

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 года № 32; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.00. 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648- 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Приказом Роспотребнадзора от 14.02.2020 г. № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных 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 «Детский сад» с. п. Кишпек,-

приказываю:

1. Возложить ответственность за работу пищеблоков на поваров:
Боренову Д.А. и Гошкокову Э.М.
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 со 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, 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 только 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. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на завхоза Бженикову С.Х.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Заведующая

Х.М. Черкесова

С приказом ознакомлены:

Бженикова С.Х.

Гошкова Э.М.

Боренова Д.А.