

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное
учреждение**

«Детский сад № 51»

ПРИКАЗ

«2» сентября 2021г

№ 09/01

О работе пищеблока в 2021-2022 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МКДОУ «Детский сад N 51», руководствуясь Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно - эпидемиологические требования I к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», в соответствии с постановлением главного санитарного врача от 30.06.2020 N. 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)", письмом Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях и пищеблоках образовательных учреждений»), Уставом дошкольного учреждения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров: Белгарову М.А., Жемухову А.Х.
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, тщательно проверять их качество, не допускать использования продуктов при малейших признаках недоброкачества.
 - 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 в специально отведённом месте.
 - 2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, проводить уборку согласно

графика, соблюдать санитарно - противозидемические требования.

2.9. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

2.10. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкции по охране труда и по эксплуатации оборудования пищеблока.

2.11. Работникам пищеблока:

- пользоваться масками, перчатками (исходя из продолжительности рабочей смены и смены одноразовых масок не реже 1 раза в 3 часа) для использования их при работе с посетителями, а также дезинфицирующими салфетками, кожными антисептиками для обработки рук, дезинфицирующими средствами;

срок: до особого распоряжения

- проводить дезинфекцию столовой посуды после каждого приема пищи сотрудников согласно требованиям Роспотребнадзора;

срок: до особого распоряжения

- проводить постоянно обеззараживание воздуха с применением рециркуляторов;
- по окончанию рабочей смены (или не реже через 6 часов) проводить постоянно проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с протиранием ручек дверей, раковин для мытья рук, столов.
- использовать дезинфицирующее средство, подготовленное медицинским персоналом.

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 исполнения настоящего приказа оставляю за собой.


И.о.заведующего



Карданова О.А.

С приказом ознакомлены:

Белгарова М.А.- повар 

Жемухова А.Х.- повар 

Бориева А.М.- кухрабочая 

Кочесокова М.Х.- кладовщик 