



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ
АДМИНИСТРАЦИИ Г.О.НАЛЬЧИК» МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 58» Г.О. НАЛЬЧИК
(МКДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 58» Г.О.НАЛЬЧИК)

ПРИКАЗ

НАЛШЫК КЪАЛЭ ОКРУГЫМ И КЪЭРАЛ 1УЭХУЩ1АП1Э «САБИЙ САД 58»

УНАФЭ

НАЛЬЧИК ШАХАР ОКРУГУНУ МУНИЦИПАЛКАЗНА ШКОЛЪА ДЕРИ БИЛИМ БЕРГЕН
МЕКЯМЫ «58-ЧИ САБИЙ САД»

БУЙРУКЪ

РФ, КБР, г. о. Нальчик, ул. Ватутина 6, тел. 8(8662) 40-74-16; 40-97-42

mkdou-ds58@mail.ru

20.08.2025

№ 36 о/д

«О работе пищеблока в 2025- 2026 учебном году»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 1.2.3685-21 от 29.01.2021 г. №62296 и на основании СП 2.4.3648-20 « Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи, письмо Роспотребнадзора от 18.12.2020 г. № 61573 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных учреждений»

приказываю:

1. Усилить с 02.09.2025 по 30.06. 2026 контроль организации и качества питания.
2. Медработнику:
 - измерять температуру работников пищеблока два раза в день;
 - не допускать к работе работников пищеблока с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышения температуры, кашель, насморк).
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Махиева Х.Х., поваров - Кушхову Р.Х.

4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики :
 - часто мыть руки;
 - носить одноразовые средства защиты, соблюдать их график ношения;
 - проводить дезинфекцию столовой посуды;
 - проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены;
 - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаков порчи;
 - закладку продуктов производить строго согласно меню – раскладке.
 - ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой;
 - выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
 - отходы пищевых продуктов сохранять до конца смены;
 - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно – противоэпидемические требования;
 - своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
 - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и ТБ;
5. Уборщику помещений пищеблока:
 - проводить дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочей смены (или не реже через 6 часов);
 - проветривать и обеззараживать помещение;
 - проводить влажную уборку с помощью дезинфицирующих средств;
6. Завхозу:
 - ежедневно выдавать работникам пищеблока запас одноразовых масок для использования их при работе с детьми;
 - обеспечить работников дезинфицирующими средствами;
7. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации в специальной одежде;

8. Возложить на поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность и численность инвентаря.
9. Контроль за исполнения данного приказа оставляю за собой.

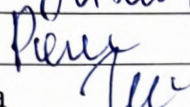
Заведующий

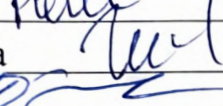


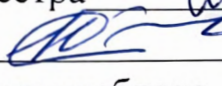
Ф. Б. Хачемизова

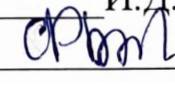
С приказом ознакомлен (а):

шеф-повар  Х.Х.Махиев

повар  Р.Х. Кушхова

ст. медсестра  М.Б. Гучаева

завхоз  И.Д. Бозаев

уборщик пищеблока  З.М. Чабдарова

