



Департамент образования местной администрации г. о. Нальчик
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ

«ДЕТСКИЙ САД №58»

РФ, КБР, г. о. Нальчик, ул. Ватутина 6, тел. 8(8662) 40-74-16; 40-97-42
sosh23_58@mail.ru

12.01.2022 г.

№ 84

ПРИКАЗ

по МКДОУ « Детский сад № 58»

« 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 детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 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 в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», письмо Роспотребнадзора от 18.12.2020 г. № 61573 « О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных учреждений», в связи с неблагоприятной ситуацией по новой коронавирусной инфекции.

Приказываю:

1. Усилить с 1 сентября 2021 г. по 31 декабря 2022 г. 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 - Гяургиевау Л.М. и 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.

Заведующая



Ф. Б. Хачемизова

С приказом ознакомлен (а):

шеф-повар Х.Х. Махиев Х.Х. Махиев

повар Л.М. Гяургиева Л.М. Гяургиева

повар Р.Х. Кушхова Р.Х. Кушхова

ст. медсестра М.П. Кожемова М.П. Кожемова

завхоз И.Д. Бозаев И.Д. Бозаев

уборщик пищеблока З.М. Чабдарова З.М. Чабдарова