

**АДМИНИСТРАЦИЯ ОКТЯБРЬСКОГО РАЙОНА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД САРАТОВ»**

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 21» Октябрьского района города Саратова

ПРИКАЗ № 152 о/д

26.08.2024 г.

О работе пищеблока в 2024 - 2025 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь СанПин 2.3/2.43590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.20. № 32), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.20. № 28), СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.02.2021 года № 2) Уставом ДООУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на заведующую хозяйством Синицыну Е.В.
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
 - 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
 - 2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда
 - 2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно - противоэпидемические требования
 - 2.9. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр

2.10. 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 допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде

4. Возложить на повара Т.А.Гурьянову в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря

5. Ответственному за питание детей кладовщику Сеницыной А.Н.:

5.1. Составлять меню – требование накануне согласно численности детей по группам и утвержденного меню- требования.

5.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;
- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций,
- подписывать меню -требование медицинской сестры, завхозом, одним из поваров, принимающих продукты из кладовой.

5.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.4. Корректировка меню-требования оформлять не позднее 9.00 часов.

6. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: повару, кладовщику.

6.1. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

6.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент приручаемых с базы продуктов несут заведующий хозяйством Сеницын Е.В..

6.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ и поставщика, в лице экспедитора.

6.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Сеницын Е.В.- материально-ответственное лицо.

6.5. Повару строго соблюдать правила и технологию приготовления блюд закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

6.6. Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

6.7. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре $+2+6^{\circ}\text{C}$ на кухонного рабочего Балину Е.В.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции;

- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи только в специально отведенном для этого месте.

9. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и младшие воспитатели.

10. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на заведующего хозяйством Синицыну Е.В.

11. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагаю на себя.

Заведующий МДОУ

С приказом ознакомлены:

Заведующий хозяйством

Кладовщик

Повар

Кухонный рабочий

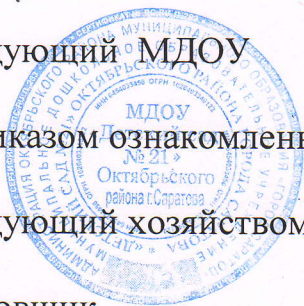
С.М.Родионова

Е.В.Синицына

А.Н.Синицына

Т.А.Гурьянова

Е.В.Балина



[Handwritten signatures in blue ink: a large stylized 'Р' for S.M. Rodionova, and three smaller signatures for E.V. Sinitsyna, A.N. Sinitsyna, and T.A. Guryanova.]