

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 40 «Росинка»
муниципального образования город-курорт Анапа

ПРИКАЗ

От 30 августа 2024 г.

№ 238

« Об организации питания детей в МБДОУ д/с №40 «Росинка»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических норм на пищеблоке детского сада в 2024- 2025 учебном году, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом детского сада,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Мытье посуды и столовых приборов осуществлять с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
2. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров – Гущину Д.Р. и Медведеву Г.А.
3. Персоналу пищеблока:
 - 3.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 3.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
 - 3.3. Закладку продуктов производить согласно меню – раскладке.
 - 3.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинской сестрой.
 - 3.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 3.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

- 3.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
- 3.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
- 3.9. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 3.10. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
5. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
6. Контроль за исполнением данного приказа возложить на медицинскую сестру – Гусеву А.В.

Заведующий

Иванова Е.В

С приказом ознакомлены:

Гусева А.В.

Гущина Д.Р.

Медведава Г.А.

Крылова Н.Н.

Лебёдкина Н.А.

Данилова М.А.

Гафиятуллина Ю.А.

Драгина Н.А.

Игнатьева С.Г.