

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №19 «Ракета»

Приказ № 33/3 – ОД

от 29.08.2019 г.

О работе пищеблока МАДОУ № 19 «Ракета» в 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 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утверждённых Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 16.05.2013 г. № 26; Уставом ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Соловьёву И.А.
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 использование их при малейших признаках порчи;
 - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 2.6. Соблюдать график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 2.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкциями по охране труда;
 - 2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - 2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

- 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции и инструкции по работе с оборудованием.
3. Вход на пищеблок посторонних лиц допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, на повара и кухонного рабочего возложить персональную ответственность за санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Уру

С.Ю. Урунова