



**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад с. Ванашимахи»**

СЕРГОКАЛИНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
инд.368514 Сергокалинский район с. Ванашимахи тел. 89282503337

ИНН-0527002998 КПП-052701001 ОГРН-1030502332365 ОКПО-25137154

Приказ

№ 9

от 14.10.2023г.

«О работе пищеблока в 2023-2024 учебном году»

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству и организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10. 2020 года № 32; Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09. 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648- 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Приказом Роспотребнадзора от 14.02.2020 г. № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МКДОУ «Детский сад с.Ванашимахи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Адзиеву.Р.Г
2. Повару Адзиевой.Р.Г. и помощнику повара Гаджиевой.П.М:
 - 2.1. Отпускать блюда, согласно режиму питания через раздаточный стол – постоянно;
 - 2.2. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню;
 - 2.3. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;
 - 2.4. Выдавать готовую продукцию в группы согласно графику в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группах только после снятия пробы членом бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале;

- 2.5. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии;
 - 2.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно ;
 - 2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 2.8. Помещения пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно – противоэпидемические требования;
 - 2.9. Пользоваться одноразовыми масками и перчатками, а также часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожным антисептиком;
 - 2.10. Проводить дезинфекцию столовой посуды;
 - 2.11. Проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока, проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств с протиранием ручек дверей, столов и др.
 - 2.12. Раздеваться в специально отведённом месте.
3. Утвердить график работы пищеблока: Ежедневно с 7ч 00мин. До 17ч 30мин .
(выходные: воскресенье)

Заведующая МКДОУ



У.К.Ибрагимова