

**ПРИКАЗ № 88 - ОД**

от 14.09.2023 г.

**«О работе пищеблока в 2023-2024 учебном году»**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Уставом ДООУ

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Вершинину Марину Леонидовну. Работу вести на основе принципов ХАССП.
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 их использования 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 готовой пищи на 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 инструкцией по охране труда.
  - 2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки (каждую пятницу), соблюдать санитарнопротивоэпидемические требования.
  - 2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
  - 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и техники безопасности, инструкций по работе с кухонным оборудованием и его обработке, а так же инструкции по обработке продуктов.

3. Назначить ответственным за питание заведующего хозяйством Лапшинову М.М.
4. Ответственный за питание обязан:
  - обеспечить своевременную поставку продуктов питания в ДООУ;
  - контролировать качество поступающих пищевых продуктов, сопровождение их сертификатами соответствия нормам СанПин;
  - обеспечить правильное их хранение согласно требованиям СанПин.
5. Провести плановый инструктаж по обработке кухонного оборудования и обработке продуктов.
6. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
7. Питание детей выдавать по графику, утвержденному заведующей ДООУ.
8. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ № 1



О.А. Проскурякова

С приказом ознакомлены:

14.09.23 Зав. хозяйством

*[Signature]*

*[Signature]* М.М.

Дата

должность

подпись

расшифровка

14.09.23 Иовар

*[Signature]*

*[Signature]*

Дата

должность

подпись

расшифровка