

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 460

ул. Ильича, 50б, г. Екатеринбург, 620012, 320-47-00, 320-39-99, detsad460@mail.ru

ПРИКАЗ

ПРИКАЗ № 76

от 31.08.2021г.

О работе пищеблока в 2021/2022 образовательный период.

В соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, Техническим Регламентом Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», Уставом дошкольного образовательного учреждения, с целью организации сбалансированного рационального питания детей МАДОУ детский сад № 460

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров: Анисимову И.И., Цуркан С.В., Хусаинова Ф.Ф., Халитову Э.Р.
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 совместно с кладовщиком, Копейкиной Н.А.
 - 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 соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
 - 2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
 - 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

Приказы по основной деятельности

4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на старшую медсестру.

Заведующий МАДОУ детский сад № 460 Васильева 31.08.21 / Соломенникова В.А./
С приказом ознакомлены 31/31.08.21 / Анисимова И.И.

31.08.21 / Цуркан С.В./
31.08.21 / Хусаинова Ф.Ф./



31.08.21 / Копейкина Н.А./
31.08.21 / Халитова Э.Р./