

муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
города Новосибирска
«Детский сад № 481 «Жолобок»

630107, г. Новосибирск, ул. Связистов, 115
тел/факс: 356-69-56, тел.: 356-70-56
e-mail: ds_481@edu54.ru

ПРИКАЗ

25.07.2023г.

№ 52-09

О работе пищеблока в 2023-2024 учебном году
в МКДОУ д/с № 481

На основании требований СП 3.1/2.4.3598-20 и в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МКДОУ д/с № 481,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара А. В. Васькину, а в ее отсутствие – на лицо временно исполняющее ее обязанности.
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, 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.
 - 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 к данному оборудованию и требованиям по охране труда.
 - 2.9. Помещение пищеблока содержать в 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 технике безопасности и инструкций по работе с оборудованием.
 - 2.12. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
 - 2.13. Возложить на шеф-повара персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего МКДОУ д/с № 481 Защ /Е.П.Захарченко/



С приказом ознакомлена: Васкина /А. В. Васкина/