

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЁНКА - ДЕТСКИЙ САД «СКАЗКА»

ПРИКАЗ

от 10.01.2023 г. № 12

Об организации питания
детей в 2023 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.202 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.36.48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Уставом детского сада

п р и к а з ы в а ю:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Паршину Г.И., поваров Артищеву З.В., Шевцову Е.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 использования их при малейших признаках порчи.
 - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой.
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 2.6. Утвердить график выдачи готовой продукции (холодный период года - приложение №1, тёплый – приложение №2).
 - 2.7. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 2.8. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять в течение 2-х часов после приготовления пищи.
 - 2.9. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 2.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

- 2.11. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
- 2.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий  М.М. Власова



С приказом ознакомлены: