



Департамент образования мэрии города Магадана
Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 35»
(МАДОУ №35)

ПРИКАЗ

От 11.01.2023 г

№ 03/2

г.Магадан

**О работе пищеблока
и усилением контроля
за приготовлением пищи**

В целях осуществления эффективной деятельности работников пищеблока, усиления контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологических и санитарных норм на пищеблоке МАДОУ №35, руководствуясь действующими санитарными нормами и правилами СанПин 2.4.3648-20, а также в целях усиления мер по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам пищеблока выполнять требования санитарными нормами и правилами СанПин 2.4.3648-20
2. Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи.
3. Ежедневно составлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре +2...+6 °С.
4. Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (СанПин 2.4.3648-20)
5. Неукоснительно выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (СанПин 2.4.3648-20)

6. Неукоснительно соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

7. Перед раздачей готовой продукции на группы, выставлять «контрольное блюдо».

8. Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

Ответственный- шеф-повар

Срок- постоянно

9. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

10. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

11. Не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.

12. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи (СанПин 2.4.3648-20).

13. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

14. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

15. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

16. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.

17. Своевременно проходить медицинский осмотр.

18. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и технике безопасности, инструкции по работе с оборудованием.

19. Ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря возложена на повара в его рабочую смену.

Ответственный- повара

Срок- постоянно

20. Соблюдать показатели температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать зам. зав. по АХР Ласской Н.Б. или лицу, заменяющего ее.

21. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПин 2.4.3648-20 и спецификации заключенных договоров.

22. Прием продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции.
23. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день с 16.00 до 17.00 каждого дня.
24. Строго следить за санитарно-гигиеническим состоянием и закрытием складов в течение рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях.
25. Неукоснительно соблюдать правила хранения продуктов, строго соблюдать сроки их хранения, товарное соседство.

Ответственный- кладовщик

Срок- постоянно

26. Контроль за исполнением приказа оставляю за шеф-поваром О.И.Салтановой.

Заведующий



М.Л. Журба