

Башкортостан Республикаһы
Көйөргәҙе районы
Муниципаль район Ермолаево ауылы
Катнаш төрҙәге
«Башаккай» 5 – се һанлыбалалар
Баксаһы муниципаль автономиялы
мәктәпкәсә белеем биреү учреждениеһы
тел. 8 (34757) 6-25-08
e-mail: kolosokds5@mail.ru



Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
детский сад №5
«Колосок» комбинированного вида
села Ермолаево муниципального района
Куюргазинский район
Республики Башкортостан
тел. 8 (34757) 6-25-08
e-mail: kolosokds5@mail.ru

БОЙОРОК
«01» 08 2025 й.

№ 15

ПРИКАЗ
«08» 08 2025 г.

О работе пищеблока в 2025-2026 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.4.3590 - 20; Уставом ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров ООО «ОПТТОРГ»

Антипину Н.В.,

Рахимову Ф.М.

согласно графика сменности

2. Назначить ответственных за проведение бракеража готовых блюд сотрудников детского сада

- Березину С.Ю. заведующего

- Мухаметшину Л.В. ст. мед. сестру

- Хижняк О.Г. воспитателя, спец. по ОТ, председатель ППО (на время отсутствия одного из членов комиссии)

- один из поваров, ответственный за приготовление блюда

3. Персоналу пищеблока:

3.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

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

3.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.

3.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов

3.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

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

3.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

3.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по ОТ

3.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования (ответственная кухонный работник Биреккалеева А.Т.)

3.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

3.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

4. Выполнять требования по организации питания разработанные в Методических рекомендациях по организации питания на 2022 -2023уч.год, в условиях сохраняющейся угрозы распространения коронавирусной инфекции

5. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

6. Возложить на поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

7. Контроль за исполнением данного приказа возложить на старшую медсестру Мухаметшину Л.В.

Заведующий



С.Ю.Березина



С приказом ознакомлены:

	Ф.И.О.	Подпись
1	Мухаметшина	М
2	Аметшина	А
3	Варшмова	В
4	Биреккалеева	Б
5	Хисмиева	Х
6		
7		