

Управление образования администрации Грайворонского района Белгородской области
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье Грайворонского района Белгородской области
309370, Белгородская область, Грайворонский р-н. С. Замостье, ул. Добросельская . 20-В
Тел: 847(261)44302; 847(261)44367 ; e-mail: raduga.z.sad@yandex.ru
ОГРН 1143116000389; ИНН/КПП 3108008177/310801001

ПРИКАЗ

от «03» сентября 2020 г.

№ 137

О работе пищеблока в 2020-2021 уч. году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ДОО, руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом ДОО,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров Терещенко Е.В. Ярош С.Н., Крамскую Н.И.
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 их использования при малейших признаках порчи;
 - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинским работником;
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству воспитанников в группе;
 - 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) хранить 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, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
 - 2.12. Неукоснительно соблюдать инструкцию по предупреждению распространения коронавирусной инфекции для работников пищеблока
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации ДОО и только в специальной одежде.
4. Возложить на поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением настоящего оставляю за собой.

Заведующий

Мовчан И.Н.



случае нарушения требований и создания угрозы распространения заболевания
коронавирусной инфекцией или его распространения, распространителя могут привлечь к
уголовной ответственности по статье 236 УК РФ «Нарушение санитарно-
эпидемиологических правил».

6.3. Нарушение санитарно-эпидемиологических правил, которое стало причиной
массового заражения или создало возможные условия для этого, может быть наказано
лишением свободы до двух лет, ограничением свободы или принудительными работами, а
также штрафом от 500 до 700 тыс. руб.

6.4. Контроль соблюдения требований настоящей инструкции возлагается на шеф-повара
(заведующего производством).

Инструкцию разработал: И | Новосел В. Сергеевич зав. доц

С инструкцией ознакомлен (а)

« » 20 г. И | Терещенко ЕВ

И - Крашская НИ

И - Ерося С.М