

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧАЙКА» СЕЛА МИХАЙЛОВКА
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «Чайка» с. Михайловка)**

ПРИКАЗ

28.07.2025

№ 99-ОД

О работе пищеблока в МБДОУ
«Чайка» села Михайловка

Во исполнение совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021г. по приказу №413/103 и методических рекомендациях по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, с целью улучшения руководства и контроля за качеством и организации питания детей в МБДОУ «Чайка» с. Михайловка выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения (утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара В.Н. Боровик и кухонного рабочего Карачик Г.А.

2. Персоналу пищеблока:

2.1. строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;

2.2. своевременно получать необходимые по меню продукты 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 с медицинской сестрой;

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 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, должностной инструкции по охране труда и инструкцией по работе с оборудованием.

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

4. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:

- часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
- носить одноразовые маски, соблюдая график их ношения;
- использовать одноразовые перчатки при приготовлении пищевой продукции;
- проводить перед окончанием рабочего дня дезинфекцию столовой и кухонной посуды, столовых приборов и подносов.
- проводить дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов);
- проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока;
- проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств

5. Медицинской сестре

5.1. Осматривать работников пищеблока на наличие заболеваний и фиксировать результаты в гигиеническом журнале;

- измерять работникам пищеблока температуру два раза в день;
- не допускать к работе сотрудников пищеблока с признаками гнойничковых заболеваний, с проявлениями симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк) и иных инфекционных заболеваний.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И. о. заведующего



Л.В. Гляделкина

С приказом №99-ОД от 25.07.2025 ознакомлены:

1. « <u>28</u> »	<u>07</u>	2025 г.	<u>[Signature]</u>	Боровик В.Н
2. « <u>28</u> »	<u>07</u>	2025 г.	<u>[Signature]</u>	Карачик Г.А
3. « <u>28</u> »	<u>07</u>	2025 г.	<u>[Signature]</u>	Кононенко Е.В.
4. « <u> </u> »	<u> </u>	2025 г.	<u> </u>	<u> </u>