

ПРИКАЗ

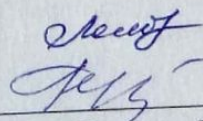
От «2» сентября 2019г
№12ОД
с.Кырен

О работе пищеблока в 2019-2020 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ДОУ, руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 15.05.2013г. №26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.039-13 санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом ДОУ,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Гергееву Н.И.;
2. Персоналу пищеблока:
 - строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать их использования при малейших признаках порчи;
 - закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - ежедневно оставлять суточную пробу готовых совместно с медицинском работников;
 - выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству воспитанников в группе;
 - отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
 - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по ОТ.
 - помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
 - своевременно проходить медицинский осмотр;
 - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка ДОУ, должностные инструкции, инструкции по ОТ и инструкции по работе с оборудованием;
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации ДОУ и только в специальной одежде;
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего
С приказом ознакомлена



Л.Б.Ошорова

Подпись, ФИО, дата