

П Р И К А З


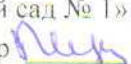
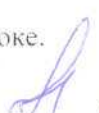
от 31.08.2022 г.

№ 55-ад

О работе пищеблока в
новом 2022-2023 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными требованиями, правилами и нормами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» от 28.09.2020г. № 28, СанПиН 2./32.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020г. № 32, Уставом МАДОУ «Детский сад № 1»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров - Пинягину Ларису Николаевну, Никифорову Оксану Михайловну.
 2. Работникам пищеблока: поварам - Пинягиной Л.Н., Никифоровой О.М.:
 - работать только по утвержденному заведующим МАДОУ и правильно оформленному меню;
 - строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
 - производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов бракеражной комиссии;
 - выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы;
 - выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - производить правильное снятие и хранение суточных проб пищи (ежедневно делать отбор в полном объеме суточной пробы готовой продукции, следить за ее хранением в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья, праздничных дней) в специальном холодильнике в специально отведенной таре при температуре $+2 + 6^{\circ} \text{C}$);
 - проводить в осенне-зимний и весенне-летний период искусственную С-витаминизацию (искусственная С-витаминизация осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию), препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются.
 - осуществлять ежедневно соблюдение температурного режима в холодильном оборудовании (результаты заносятся в лист учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года);
 - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать санитарно - противозидемические требования;
 - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием;
 - вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде;
 - возложить на повара Пинягину Ларису Николаевну и Никифорову Оксану Михайловну в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря;
 - раздеваться в специально отведенном месте;
 - запрещается хранить личные вещи, продукты питания на пищеблоке.
- Заведующий МАДОУ «Детский сад № 1»  А.В. Мархайчук
С приказом ознакомлены: повар  Л.Н. Пинягина повар  О. М. Никифорова