

ПРИКАЗ

от 09.01.2024 г.

№ 12-о

**«О работе пищеблока в 2024 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 СанПиНа, Уставом МАДОУ - детский сад № 326

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Применять 20 – дневное меню, разработанное для детей в возрасте от 2 – х до 7 лет, посещающих дошкольное учреждение с 10,5 – часовым режимом функционирования.
2. Организовать питание детей в МАДОУ - детский сад № 326 в соответствии с 20 - дневным меню.
3. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Дингилиши Э.А. , Гафарову Х.
4. 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 использования их при малейших признаках порчи;
  - производить закладку продуктов согласно меню-раскладке;
  - ежедневно оставлять суючную пробу готовых продуктов;
  - соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
  - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
  - помещение пищеблока содержать в чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
  - своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
  - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и ТБ и инструкцию по работе с оборудованием.
5. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
6. Кладовщику:

- составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - при составлении меню-требования учитывать следующие требования:
    - ✓ определять нормы на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;
    - ✓ проставлять количество порций используемых продуктов цифрами;
    - ✓ указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой;
  - предоставлять меню для утверждения заведующему И.А. Новиковой накануне предшествующего дня, указанного в меню.
7. Возложить ответственность на кладовщика за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от поставщиков продуктов питания. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителем МАДОУ - детский сад № 326 и представителем поставщика в лице экспедитора.
8. Возложить ответственность за организацию питания детей каждой группы на воспитателей, младших воспитателей.
9. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации и только в специальной одежде.
10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



И.А. Новикова