

429520, Чувашская Республика, Чебоксарский район, с. Ишлеи, ул. Зеленая, д. 5  
E-mail: ds\_buratio@inbox.ru, телефон 8(83540)25-3-30

П Р И К А З

15.12.2020 г.

№ 136

О работе пищеблока в 2020-2021 учебном 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 СанПиН 2.4.1.3049-13, санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений, Уставом ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Яковлеву Викторию Алексеевну.
  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 использования их при малейших признаках порчи.
    - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
    - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с шеф-поваром.
    - 2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
    - 2.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.
    - 2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
    - 2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику и инструкции уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования (Приложение №1, Приложение №2).
    - 2.9. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
    - 2.10. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда, ТБ и инструкции по работе с оборудованием.
  3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
  4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
  5. Контроль за соблюдением настоящего приказа оставляю за собой.
- Заведующий  
С приказом ознакомлены:



А.Н.Кузьмина

Яковлева В.А. 15.12.2020г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МБДОУ  
«Ишлейский д/с «Буратино»



А.Н.Кузьмина

15 декабря 2020 г.

## ГРАФИК УБОРКИ ПИЩЕБЛОКА

### Ежедневно проводить уборку:

- мытьё полов;
- удаление пыли и паутины;
- протирание радиаторов;
- протирание подоконников.

### Еженедельно проводят:

- |             |   |
|-------------|---|
| Понедельник | Мытьё окон пищеблока, мытьё панелей, стен.              |
| Вторник     | Мытьё холодильников, чистка кастрюль.                   |
| Среда       | Мытьё столов, хлебных шкафов,                           |
| Четверг     | Обработка электроприборов, мытьё осветительной арматуры |
| Пятница     | Общая, полная уборка кухни                              |

### Один раз в месяц проводят:

Генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря