МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СОКОЛ" ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА НОВОФЕДОРОВКА САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

296574, пгт. Новофедоровка, ул. Севастопольская, д. 33, ОГРН 1159102010110, ОКПО 00796751 +79788250514, E-mail: sadik_sokol-novofedorovka@crimeaedu.ru

прика3

от 24.12.2024

№ 219-од

О работе пищеблока МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка в 2025 году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32 « Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 санитарно-эпидемиологического требования к устройству, содержанию и режима работы в дошкольных организациях», Уставом МБДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1.Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров: Гуменюк Л.В., Медведева И.В., Лавренко Н.В.
 - 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 по диетическому питанию;
 - 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, а образцовой чистоте согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидимические 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.Утвердить режим работы пищеблока, с целью обеспечения полным полноценным, качественным и сбалансированным горячим питанием и

выдачи готовой кулинарной продукции по группам.

			7.12		8.00-8.20	
1	Гуменюк Л.В.	Повар		6.00-13.20	10.00-10.20	36
1.	1 ymomok 31.B.	TTT-III			12.00-12.20	
	Медведева И.В.	Повар	7.12		8.00-8.20	
2.				6.00-13.20	10.00-10.20	36
۷.	тедведева н.в.				12.00-12.20	
	Лавренко Н.В.	Повар	7.12	8.00-16.12	10.40-11.00	
3.					12.40-13.00	36
٥.			Market St.	TOTAL LESSON	14.20-14.40	81 3
4.	Мотина Л.В.	Кухонный рабочий	7.12	8.00-16.12	10.00-10.20	36

4.Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

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

6.Приказ вступает в силу с 09.01.2025г.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка



С приказом от 24.12.2024 № 219-од ознакомлены:

« 24 »	12	2024 г./	/Л.П.Федосиенко
" 14" »	12	2024 r./ & refle	л /Л.В.Гуменюк
«24»	12	2024 r./ ellelle	/И.В. Медведева
«24»	12	2024 r./ Swell	// /Н.В.Лавренко
«24»	12	2024 г./ Пред	/Л.В.Мотина
OV -			

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 294690421595703939189969587970239985033448730053

Владелец Коркина Ольга Александровна

Действителен С 14.06.2024 по 14.06.2025