

Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №37«Русалочка»  
муниципального образования город-курорт Анапа

**П Р И К А З**

От 09.01.2023

№ 10

**«О работе пищеблока в учебном году»**

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

п р и к а з ы в а ю:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара: Сутуга Н.И.
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.
  - 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 уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
  - 2.9. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

