

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 5»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

от 31.08.2022г.

№ 96

**«Об утверждении режима работы пищеблока
МБДОУ № 5 в 2022/2023 учебном году»**

В соответствии с постановлением главного государственного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», приказом Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке МБДОУ № 5

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Чумаченко Н.Ю., повара Кореневу О.И. (1 корпус), повара Романову Н.В. (2 корпус), повара Панкову И.В, повара Якименко Т.Н. (3 корпус).
2. Утвердить режим работы пищеблока на 2022/2023 учебный год:
1 смена – 6.00 – 13.40
2 смена – 8.00 – 15.40
3. Поварам Чумаченко Н.Ю., Кореневой О.И., Романовой Н.В., Панковой И.В, Якименко Т.Н.:
 - 3.1. Нести ответственность за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту вложения продуктов и выход порций, за качество и своевременность приготовления пищи, за санитарное состояние пищеблока. Постоянно.
 - 3.2. Строго придерживаться во время приготовления блюд поточности производственного процесса и технологии приготовления. Постоянно.
 - 3.3. Соблюдать меню-раскладку. Постоянно.
 - 3.4. Отбирать и хранить суточные пробы каждого блюда рациона. Ежедневно.
 - 3.5. Выдавать детям готовые блюда не раньше, чем за полчаса после снятия пробы в строго отведенное время с интервалом 3-4 часа между приемами пищи. Постоянно.

3.6. Строго придерживаться правил личной гигиены. Санитарную одежду (халаты, фартуки, косынки и колпаки) заменять по мере загрязнения. Постоянно.

3.7. Расписываться всем работникам пищеблока в Журнале здоровья об отсутствии дисфункции кишечника, гнойничковых заболеваний и респираторных инфекций. Постоянно.

4. Строго соблюдать:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ ;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

5. Обеспечить дезинфекцию воздушной среды с использованием приборов для обеззараживания воздуха.

6. Во время рабочей смены использовать средства индивидуальной защиты (маски, перчатки) с учетом их замены каждые 2-3 часа, а также часто мыть руки и обрабатывать их кожными антисептиками

7. Проводить дезинфекцию столовой посуды

8. Проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены

9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

10. Проводить влажную уборку помещений пищеблока с использованием дезинфицирующих средств, с протиранием ручек дверей, столов и др.

11. Своевременно проходить медицинский осмотр в соответствии с действующим законодательством.

12. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

13. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации и только в спец.одежде.

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

15. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 5



М.Н. Черный