

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 63 г. Михайловска
(МКДОУ детский сад № 63)**

623080, Свердловская область, Нижнесергинский район, г. Михайловск,
ул. Орджоникидзе, 182-а тел.(343-98) 2-71-63 эл.адрес:mbdou-ds63@mail.ru

ПРИКАЗ

12.01.2026

№ 2/1-од

г. Михайловск

О работе пищеблока в 2026 году

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», письмом 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 пищеблоках МКДОУ детский сад № 63

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока в корпусе А на повара Соколкину Д.А., за работу пищеблока в корпусе Б на повара Мусину А.Ш.
2. Работникам пищеблока:
 - 1) Стого соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
 - 2) Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования продуктов при малейших признаках порчи.
 - 3) Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
 - 4) Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов, выставлять контрольное блюдо на раздачу.
 - 5) Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству детей в группе.
 - 6) Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня в специально отведенном месте.
 - 7) При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
 - 8) Помещения пищеблока содержать в образцовой чистоте, проводить уборку согласно графику, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования:
 - пользоваться перчатками, а также часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
 - проводить постоянно обеззараживание воздуха с применением рециркуляторов;

- по окончании рабочей смены (или не реже 6 часов) проводить проветривание и влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с протиранием ручек дверей, раковин, столов и др.
- при обработке использовать дезинфицирующий раствор, приготовленный медицинским работником.

9) Своевременно проходить медицинский осмотр.

10) Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, требования должностной инструкции, инструкции по охране труда и по эксплуатации оборудования пищеблока.

3. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации и только в специальной одежде
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Г.Б. Симонова