

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 7 «Колокольчик»  
муниципального образования город-курорт Анапа  
(МАДОУ д/с № 7 «Колокольчик»)**

**ПРИКАЗ**

« 09 » января 2024г.

№ 03-п

**О работе пищеблока**

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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МАДОУ,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара - Караханян Г.В.

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 технологом, кладовщиком.

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.

2.10. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием. Ежедневно заполнять гигиенический журнал.

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 исполнением данного приказа возложить на технолога/кладовщика.

Заведующий

З.В. Баштовенко