



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА ДЕТСКИЙ САД №86 «БЫЛИНУШКА»
(МАДОУ г. Нижневартовска ДС №86 «Былинушка»)**

Ул. 60 лет Октября 78, г. Нижневартовск, Ханты - Мансийский автономный округ – Югра, (Тюменская область),
628605. Телефоны: (3466) 46-51-71; тел./факс: (3466) 46-85-46, электронная почта: mbdoy-86@yandex.ru

ПРИКАЗ

от 01.09.2023

№ 326

О работе пищеблока
в 2023/2024 учебном году

В соответствии с санитарными правилами и нормами, утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы, «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке дошкольной организации,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на шеф-повара Николаеву О.В.
 2. Персоналу пищеблока: поваров 1 корпуса: Куц Т.А., Таушева Е.А., кухонный рабочий: Заидова Т.Т., Сысоева В.А. поваров 2 корпуса: Фархетдинов З.Ф., Шмакова Л.В., кухонный рабочий: Габдулахатова А.Р.
- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - закладку продуктов производить согласно цикличному меню;
 - ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
 - выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
 - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
 - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

3. Кладовщикам Михайлюк М.И., Бикеева Л.А. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается после уведомления 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. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.М. Волкова

С приказом ознакомлены:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата ознакомления	Подпись
1.	Николаева О.В.	Шеф повар	01.09.2023	
2.	Куц Т.А.	Повар	01.09.2023	
3.	Фархетдинова З.Ф.	Повар	01.09.2023	
4.	Таушева Е.А.	Повар	01.09.2023	
5.	Шмакова Л.В.	Повар	01.09.2023	
6.	Сысоева В.А.	Кух.раб	01.09.2023	
7.	Заидова Т.Т.	Кух. рабочий	01.09.2023	
8.	Габдулахатова А.Р.	Кух. рабочий	01.09.2023	
9.	Михайлюк М.И.	Кладовщик	01.09.2023	
10.	Бикеева Л.А.	Кладовщик	01.09.2023	