

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №145  
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга.**

**ПРИКАЗ**

01.09.2022 № 83\4-р

**«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 санитарными правилами и нормами содержания детских дошкольных учреждений от СанПиН и СанПиН 2.4.3648-20: ( СанПиН 2.4.3590-20), Уставом ДОУ,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за работу пищеблоков на поваров, Арутюнян Анаит Андраниковну, Малахову Марию Александровну и Врио повара Михайлову В.Ю.

**2. Персоналу пищеблока:**

- 1.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.
  - 1.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
  - 1.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.
  - 1.4. Приготавливать пищу строго по технологическим карточкам-раскладкам.
  - 1.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
  - 1.6. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.
  - 1.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
  - 1.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.
  - 1.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
  - 1.10. Ежедневно перед началом работы заносить в журнал сведения о состоянии здоровья.
  - 1.11. Категорически запрещается допуск к работе с ангиной, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.
  - 1.12. При наличии порезов, ожогов могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
2. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.
  3. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
  4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заведующего хозяйством Симбирцеву Н.Б., Демехину М.П.

Заведующий ГБДОУ

С.Л. Феклистова

С приказом ознакомлена:

	ФИО	должность	дата	подпись
1	Арутюнян А.А.	повар		
2	Михайлова В.Ю.	повар		
3	Симбирцева Н.Б.	Зам. заведующего		
4	Демехина М.П.	завхоз		
5	Малахова МА	повар		
6				