



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ Г. НИЖНЕВАРТОВСКА ДЕТСКИЙ САД № 68 «РОМАШКА»

628615, Российская Федерация, Тюменская область,  
Ханты - Мансийский автономный округ,  
г. Нижневартовск, ул. Чапаева, 11 «А»

Телефоны: 46-16-30, 46-64-32  
46-64-35

---

**ПРИКАЗ № 342**

от « 31 » августа 2021 г.

**«О работе пищеблока  
в 2021-2022 учебном году»**

В соответствии с санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 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-поваров Петрову И.Н., Казиеву Д.А.
2. Персоналу пищеблока:
  - 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 Бойковой А.Ф., Мангушевой Н.М. своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
4. Медицинским сестрам Ревенко А.В., Гараевой М.К. осуществлять контроль над соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке дошкольной организации.

5. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается после уведомления администрации и только в специальной одежде.
6. Возложить на поваров в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

КОПИЯ ВЕРНА