

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД «БЕРЕЗКА»
СЕЛА БАЗАРНЫЕ МАТАКИ
АЛЬКЕЕВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО
РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Адрес: 422870, РТ с. Базарные Матаки,
ул. Школьная, 11
E-mail: Berezka.Alk@tatar.ru
ОКПО 54405667, ОГРН 1021605755764
ИНН/КПП 1606001773/160601001



ТАТАРТАН РЕСПУБЛИКА
ӘЛКИ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
БАЗАРЛЫ МАТАК АВЫЛЫ
“КАЕНКАЙ БАЛАЛАР БАКЧАСЫ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ МӘКТӘПКӘЧӘ
БЕЛЕМ БИРҮ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ”
Адресы: 422870, РТ Базарлы Матак авылы
Мәктәп ур, 11 йорт
E-mail: Berezka.Alk@tatar.ru
ОКПО 54405667, ОГРН 1021605755764
ИНН/КПП 1606001773/160601001

тел.(884346)2-08-29

Утверждена постановлением
Госкомстата России
от 05.01.2004 № 1

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
«Березка» села Базарные Матаки Алькеевского МР РТ

Форма по ОКУД
по ОКПО

Код

0301005

(наименование организации)

ПРИКАЗ

(распоряжение)

Номер документа	Дата составления
82	26.08.2025

«О работе пищеблока в 2025-2026 учебном году»

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь Постановлением Главного санитарного врача РФ от 22.07.2010г. №91 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049 - 13 Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», Уставом ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на заведующего столовой Г.Х.Гайнуллину.

2. Персоналу пищеблок (Закировой Г.М., Гаязовой А.А.)

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 со старшей медсестрой.

2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.

2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

2.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.

2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.

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 старшую медсестру Нуртдинову Рузилю Авхатовну

Руководитель организации

Заведующий ДОУ
(должность)



Г.А.Латыпова

(расшифровка подписи)

С приказом (распоряжением) работник ознакомлен

(личная подпись)

“ 08 ”

08

20 15 г.

С приказом (распоряжением) работник ознакомлен

(личная подпись)

“ 26 ”

08

20 23 г.