

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Арский детский сад №1» Арского муниципального района РТ

Приказ № 22/6

02.09.2024

О режиме работы пищеблока

В целях организации сбалансированного рационального питания воспитанников в МБДОУ «Арский детский сад № 1» Арского муниципального района РТ на 2024-2025 учебный год, бесперебойной работы пищеблока

Приказываю:

1. Утвердить режим работы пищеблока с 6.00 до 17.00 5 дней в неделю.
 2. Поварам Сабировой Г.М. и Хамитовой Р.А. работать по сменному режиму
 - с 6.00 до 15.00 (с 11.00 до 12.00 обед) - I смена
 - с 08.00 до 17.00 (12.00 до 13.00) - II смена
 3. Подсобному рабочему Якуповой А.М.
 - с 07.00 до 16.00 (13.00 до 14.00)
- 3.1. Персоналу пищеблока:
- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, под роспись;
 - тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
 - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- 3.2. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - 3.3. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно со старшей медсестрой;
 - 3.4. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 3.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству детей в группе;
 - 3.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 3.7. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - 3.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;

3.9. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкцию по работе с оборудованием.

3.10. Возложить на поваров и подсобного рабочего в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

3.11. Поварам Сабировой Г.М и Хамитовой Р.А. нести персональную ответственность (в зависимости от рабочей смены) за:

- хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

- правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминизации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

- выдачу готовой пищи только после снятия пробы;
- соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

4. Возложить ответственность за организацию работы поваров и подсобного рабочего в пищеблоке заведующему хозяйством Кабировой М.А. и медицинской сестре Мустафиной А.С.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ:

А.Ф. Шакирова

С приказом ознакомлен(а)

Мустафина А.С. My

Кабирова М.А. Shal

Сабирова Г.М. CS

Хамитова Р.А. Raf

Якупова А.М. J

