

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
НУРЛАТ МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ  
БАШКАРМА КОМИТЕТЫНУРЛАТ ШӘҺӘРЕ  
13 нче «Талым» балалар бакчасы»  
мәктәпкәчә белем муниципаль бюджет  
учреждениесе

Яшьләр ур.8. Нурлат шәһәре,  
Нурлат районы, Татарстан Республикасы, 423040



РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН  
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ  
НУРЛАТСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение «Детский сад № 13 «Ивушка» г. Нурлат  
Республики Татарстан»

ул.Молодёжная.8. г. Нурлат, Нурлатский район.  
Республика Татарстан. 423040

Телефон: 8(84345)21771

## ПРИКАЗ

«31» августа 2020 г

№ 124

### О работе пищеблока в 2020/2021 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ДОО, руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049–13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», Уставом ДОО

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Ахмадиеву Р.Ш Халитову Л.Х
2. Персоналу пищеблока:
  - 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 их использования при малейших признаках порчи;
  - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
  - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинским работником;
  - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
  - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству воспитанников 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, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации ДОО 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 настоящего оставляю за собой.

Заведующий

Абдуллина Р.В

С приказом ознакомлены Ахмадиева Р.Ш

Халитова Л.Х

Мифтахутдинова Ф.Г

Сафина А.А