

КЪЭБЭРДЕЙ-БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭ
НАЛШЫК КЪАЛЭ ОКРУГЫМ
МЫЛЪКУ ЗЫХУХИХЫУ ЗИ ЕДЖАПЭ
КИУЭГЪУЭ МЫХЪУА САБИЙХЭМ
ЩЦЭНЫГЪЭ ЩРАГЪЭГЪУЭТ
«73-НЭ САБИЙ САД»



КЪАБАРТЫ-МАЛКЪАР
РЕСПУБЛИКАНЫ
НАЛЬЧИК ШАХАР ОКРУГУНУ
МУНИЦИПАЛ КАЗНА ШКОЛГЪА
ДЕРИ БИЛИМ БЕРГЕН МЕКЯМЫ
«73- ЧИ САБИЙ САД

**Муниципальное казенное учреждение
«Департамент образования местной администрации
городского округа Нальчик»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 73» ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК
КАБАРДИНО – БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

360019; КБР, г.о. Нальчик, ул. Щаденко 32,
тел. (88662) 91-38-58, (88662) 91-68-22

ИНН 0726023760, КПП 072601001
mkdoudetskiysad73@mail.ru

ПРИКАЗ

02.09.2024 г.

№ 29

г. Нальчик

О работе пищеблока в 2024-2025 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ДОУ, 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 ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на Шеф-повара Абидову Мариту Султановну
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. Тхашоковой Л.Б. и Тхашоковой Ф.Б. закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов
 - 2.5. Поварам Тхашоковой Л.Б. и Тхашоковой Ф.Б. 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; Дышековой Светлане Михайловне помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки, соблюдать санитарнопротивоэпидемические 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 ДООУ и только в специальной одежде.

4. Возложить на Абидову М.С. ; Тхашокову Л.Б. ; Тхашокову Ф.Б

Дышекову С.М персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

5. Контроль за исполнением настоящего оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ _____

З.Г. Эдилова

С приказом ознакомлены:

Абидова М.С.

Тхашокова Л.Б.

Тхашокова Ф.Б.

Дышекова С.М