

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 117 Центрального района
Санкт-Петербурга**

ПРИКАЗ

от 27.08.2025

№ 38-3

**О работе пищеблока ГБДОУ № 117
в 2025-2026 учебном году**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"», рекомендациями Роспотребнадзора от 14.02.2020 № 02/2230-2020-32 «О проведении профилактических и дезинфекционных мероприятий в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций», в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ГБДОУ № 117

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Максименкову Татьяну Анатольевну.

2. Работникам 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;
- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
- 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;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и т.п.) сохранять до конца рабочего дня;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
- помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования:
 - пользоваться одноразовыми масками, перчатками, часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
 - проводить дезинфекцию столовой посуды;
 - проводить дезинфекцию кухонной посуды по окончании рабочей смены;

- проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока, проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств с протиранием ручек дверей, столов и т.п.
- своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и технике безопасности, инструкций по работе с оборудованием.

3. Установить режим работы пищеблока с 7.00 до 16.00 в рабочие дни детского сада.

4. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации и только в специальной одежде.

5. Возложить на повара Т.А. Максименкову персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

И.Б. Андрианова

Ознакомлена:



Максименкова
Т.А.

Андреева О.Н.

Дорож Н.В.