

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное
учреждение детский сад №18 «Виктория»
муниципального образования г.-к. Анапа**

П Р И К А З

«09» января 202 года

№ 02/7-О

г. Анапа

**Об организации безопасного режима работы на пищеблоке в
МАДОУ д/с №18 «Виктория»**

В целях организации безопасного режима работы на пищеблоке в
МБДОУ д/с №18 «Виктория»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

Работникам пищеблока:

1. Соблюдать правила личной гигиены; приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в шкафу для одежды. Коротко стричь ногти.
2. Перед началом работы проводить обработку рук щеткой с мылом, надеть специальную одежду, иметь индивидуальное полотенце, иметь сменную безопасную обувь, аккуратно подобрать волосы под головной убор.
3. Перед раздачей пищи промыть руки с мылом и поменять куртку.
4. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются на наличие порезов, ссадин, гнойничковых заболеваний на кожных покровах, на наличие катаральных явлений верхних дыхательных путей с осмотром зева с отметкой в «Журнале здоровья».
5. Персонал пищеблока не должен во время работы носить кольца, серьги, закалывать спец. одежду булавками.

Требования к условиям хранения и реализации скоропортящихся продуктов, состоянию продуктового склада.

Шеф-повар ДОУ обязан:

- обеспечить безопасность поступающих продуктов (сертификаты качества);
- осуществлять контроль за качеством поступающей продукции по журналу бракеража;

- производить ежедневную отметку в журналах по срокам реализации скоропортящихся продуктов;
- обеспечить условия хранения продуктов (индивидуальная емкость с соответствующей маркировкой);
- обеспечить наличие температурного режима в холодильниках, соблюдать график мытья холодильников и уборки продуктовых кладовых помещений;
- осуществлять раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида.

Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий



Т.В. Громыко