



Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 43  
комбинированного вида Невского района Санкт-Петербурга

## Приказ № 51

29.08.2024

г. Санкт-Петербург

### **«О работе пищеблока ГБДОУ №43 в 2024-2025 учебном году, организации функционального зонирования»**

В соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и СанПин 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", СП2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" для организации питания в ГБДОУ № 43, а также в целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада

### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить ответственность за работу пищеблока ГБДОУ № 43 на поваров:  
по адресу ул. Ворошилова, д.3, корп.3 – повара Амирхонову Наталью Васильевну;  
по адресу пр. Пятилеток, д.17, корп.5 – повара Великохатко Лилию Анатольевну.
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.
  - 2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
  - 2.6. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования.
  - 2.7. Организовать работу пищеблока в соответствии с функциональным зонированием: овощной, холодный, горячий, сырой цехов, суточная и сухая кладовые. Следить за содержанием в рабочем состоянии технологического и холодильного оборудования.
  - 2.8. Следить за маркировкой кухонного инвентаря и кухонной посуды для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключить возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
  - 2.9. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранить в холодильной камере (ул. Ворошилова, д.3, корп.3)/холодильном шкафу (пр. Пятилеток, д.17, корп.5), в которых имеются специальные разграниченные места для хранения мяса, рыбы. Молочные продукты хранить в отдельном холодильнике. Масло сливочное хранить на полках в заводской таре. Яйцо в коробах хранить на подтоварниках. Крупа, мука, макаронные изделия хранить на стеллажах. Хлеб хранить отдельно в шкафу на пищеблоке. Картофель и корнеплоды хранить в холодильной камере.
  - 2.10. При приготовлении пищи обработку сырых и вареных продуктов проводить на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и инструкций по работе с оборудованием.

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

4. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Заведующий ГБДОУ № 43



Козловская О.В.

С приказом ознакомлены:

Кладовщик

Германова Е.А.

Повар

Амирхонова Н.В.

Повар

Забирова В.И.

Повар

Великохатько Л.А.

Повар

Тишина Д.А.

Кухонный рабочий

Ребковец Н.Н.

Кухонный рабочий

Спектор А.Б.