

ПРИКАЗ

№ 13

09.01.2019 г.

О работе пищеблока в 2019 году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.4.1.3049-13; санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений, Уставом ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на поваров Кольцову Тамару Александровну и Шорнову Анастасию Николаевну. 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 использования их при малейших признаках порчи.

2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке.

2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с заведующим ДОУ.

2.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.

2.6. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня.

2.7. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда.

2.8. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику и инструкции уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования. (Приложение №1 , приложение №2)

2.9. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр.

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

3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации 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 соблюдением настоящего приказа оставляю за собой.

Утверждаю

Заведующий МБДОУ

«Сятра-Хочехматский д/с Дружба»


Т.М. Антонова

09 января 2019 г.

График уборки пищеблока



Ежедневно проводить уборку:

- мытьё полов;
- удаление пыли и паутины;
- протираание радиаторов
- протираание подоконников.

Еженедельно проводят:

№ п/п	День недели	Содержание работы	
1	понедельник	Мытьё окон пищеблока, мытьё панелей, стен	
2	вторник	Мытьё холодильников, чистка кастрюль	
3	среда	Мытьё столов, хлебных шкафов	
4	четверг	Обработка электроприборов осветительной арматуры	мытьё
5	пятница	Общая, полная уборка кухни	

Один раз в месяц проводят:

Генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря

Утверждаю

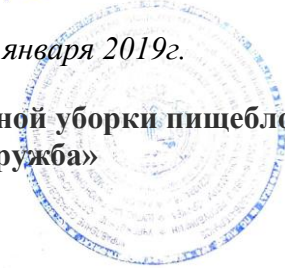
Заведующий МБДОУ

«Сятра-Хочехматский д/с
Дружба»


Т.М. Антонова

09 января 2019г.

**Инструкция для проведения текущей и генеральной уборки пищеблоков в
МБДОУ «Сятра-Хочехматский д/с «Дружба»**



1. Санитарная обработка производственных столов

1.1. Ветошь для мытья столов должна быть в каждом производственном помещении (горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, овощной цех и т.д) и хранится в специально промаркированной таре. В емкости «Чистая ветошь» хранится чистая сухая ветошь. Ветошь для мытья столов может быть для многоразового использования, либо для одноразового использования.

1.2. Для мытья столов используется специальная промаркированная емкость, которая хранится в специально отведенном месте за пределами производственного цеха и используется по мере необходимости. В емкость с горячей водой 45С наливается раствор моющего средства и с помощью чистой ветоши, смоченной в моющем растворе, столы тщательно промываются. Затем столы промываются чистой горячей водой и протираются насухо.

2. Санитарная обработка полов пищеблока.

2.1. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

2.2. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде. Хранение уборочного инвентаря осуществляется в специально отведенном месте за пределами производственных помещений. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Важно! Уборка полов осуществляется только влажным способом. Использование веников при уборке не допускается.

3. Генеральная уборка помещений пищеблока

3.1. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. СанПин 2.4.1., п. 13.19

3.2. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью). СанПин 2.4.1., п. 17.6.

Этапы генеральной уборки пищеблока :

- приготовление уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств;
- использование специальной спецодежды, резиновых перчаток, при необходимости маски (респиратора);
- удаление отходов из помещения ;
- отключение от сети холодильного и технологического оборудования и электроприборов;
- обеспечение свободного доступа к стенам и полу за ними (отодвигание столов);
- мытье всех поверхностей шкафов, столов и оборудования с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- мытье стен с использованием моющих и дезинфицирующих средств, с тщательной обработкой мест, прилегающих к выключателям, дверным ручкам, наличникам, раковине для мытья рук;
- мытье окон теплой водой с добавлением 1 столовой ложки нашатырного спирта на 1 литр воды или моющим средством для окон;
- обработка пространства за отопительными батареями и внутри них ершом, смоченным моющим и дезинфицирующим раствором;
- мытье полов дезинфицирующим раствором с добавлением моющих средств;
- смывание дезинфицирующего раствора со всех поверхностей и оборудования чистой водой;
- расстановка мебели по своим местам;
- обработка уборочного инвентаря;
- проветривание помещения в течение 30 мин ;

Использование дезинфицирующих средств осуществляется строго в соответствии с инструкцией по применению (с учетом концентраций раствора и экспозиции)!

4. Санитарная обработка емкости для отходов

4.1. СанПин 2.4.1., п. 13.18. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

4.2. С целью наименьшего загрязнения ведра или тары для отходов следует использовать одноразовые полиэтиленовые пакеты, которые следует вкладывать в ведра и накрывать их крышкой. После удаления отходов вместе с полиэтиленовым пакетом, ведро обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями.