



**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
АДМИНИСТРАЦИЯ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА**

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 76  
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому  
развитию детей Приморского района Санкт-Петербурга  
197374, Санкт-Петербург, улица Школьная 120, корп.2, тел. (факс) (812) 344-66-66  
ОКПО 48936024 ОКОГУ 2300223 ИНН/КПП 7814046945 / 781401001  
ОКТМО 40322000000

**П Р И К А З**

---

от 19.08.2024 г.

№ 73 - ОД

«О работе пищеблока в 2024-2025 учебном году»

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Усилить контроль организации и качества питания на 2024-2025 учебный год.
2. Медицинской сестре, Ломакиной М.С.:
  - измерять температуру работников пищеблока каждый день;
  - фиксировать результаты замеров в Журнале здоровья;
  - не допускать к работе работников пищеблока с проявлением симптомов острых респираторных инфекций (повышенная температура, кашель, насморк).
3. Работникам пищеблока соблюдать меры профилактики:
  - часто мыть руки с мылом и обрабатывать их кожными антисептиками;
  - носить одноразовые маски и перчатки, соблюдая график их ношения (менять каждые 2 часа);
  - проводить дезинфекцию столовой и кухонной посуды;
  - 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 использование их при малейших признаках порчи;
  - ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
  - при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
  - помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемиологические требования;

- своевременного проходить профилактические медицинские осмотры;
  - неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием.
4. Кухонным рабочим:
- проводить дезинфекцию помещений пищеблока по окончании рабочей смены;
  - проветривать и обеззараживать воздух в помещениях пищеблока по утвержденному графику;
  - проводить влажную уборку помещений с использованием дезинфицирующих средств.
5. Завхозу:
- ежедневно выдавать работникам пищеблока запас одноразовых масок (исходя из продолжительности рабочей смены и смены масок не реже 1 раза в 2 часа);
  - обеспечить работников пищеблока дезинфицирующими средствами, кожными антисептиками, перчатками.
  - разместить на информационных стендах памятки по заболеваниям.
6. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения администрации и только в специальной одежде.
7. Возложить на Кашееву В.О., шеф-повара, персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

А.С. Косыгина

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 76 ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С  
ПРИОРИТЕТНЫМ ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО  
ФИЗИЧЕСКОМУ РАЗВИТИЮ ДЕТЕЙ ПРИМОРСКОГО РАЙОНА  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**, Косыгина Анна Сергеевна, ЗАВЕДУЮЩИЙ

06.11.24 17:36 (MSK)

Сертификат 6038BD6581A8969CB3535657A6C8849F