

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
(ясли-сад) № 11 «Жемчужинка» муниципального образования
городской округ Красноперекоск Республики Крым**

ПРИКАЗ

от 10.01.2024г.

г. Красноперекоск

№ 66

**Об утверждении локальных актов
по организации питания**

На основании Постановления 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», зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 18 декабря 2020г. № 61573, с целью приведения локальных актов в соответствие с требованиями нормативных документов

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующие локальные акты:

- 1.1. Санитарный паспорт Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (ясли-сад) №11 «Жемчужинка» муниципального образования городской округ Красноперекоск Республики Крым.
- 1.2. Паспорт пищеблока Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения (ясли-сад) №11 «Жемчужинка» муниципального образования городской округ Красноперекоск Республики Крым

2. Утвердить следующие инструкции:

- 2.1. Инструкция для членов бракеражной комиссии по снятию пробы готовых блюд;
- 2.2. Инструкция для ответственного за бракераж поступающих(скоропортящихся) продуктов питания;
- 2.3. Инструкция по обработке производственных столов;
- 2.4. Инструкция по размораживанию замороженных пищевых продуктов;
- 2.5. Инструкция по обработке яиц;
- 2.6. Инструкция по мытью емкостей для пищевых отходов;
- 2.7. Инструкция по обработке мест хранения хлеба;
- 2.8. Инструкция по обработке разборных частей технологического оборудования;
- 2.9. Инструкция по обработке сырых овощей и фруктов;
- 2.10. Инструкция по отбору суточных проб;
- 2.11. Инструкция по мытью плиты электрической;
- 2.12. Инструкция по содержанию уборочного инвентаря на пищеблоке;
- 2.13. Инструкция по мытью посуды ручным способом;
- 2.14. Инструкция по обработке холодильника;
- 2.15. Инструкция по правилам доведения до готовности в жарочном шкафу полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы;
- 2.16. Инструкция по проведению генеральной уборки;
- 2.17. Инструкция по порядку проведения профилактической дезинфекции;
- 2.18. Инструкция по обработке рук;
- 2.19. Инструкция по правилам пользования и надевания санитарной одежды;
- 2.20. Инструкция по организации питьевого режима в ДООУ.

3. Ответственным за организацию питания воспитанников использовать в работе Инструкции утвержденные пунктом 2 данного приказа.

4. Делопроизводителю Слипченко Л.В. ознакомить ответственных лиц с инструкциями по организации питания под роспись.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Лист ознакомления прилагается.



О.А. Теленик