

## ПРИКАЗ

От 11.01.2021 г.

№ 5-о/п

### «Об организации питания в МБДОУ и выполнения требований СанПиН»

С целью организации питания в МБДОУ в соответствии с новыми санитарно - эпидемиологическими правилами СП 3.1./2.4.3598-20 и санитарно - эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20, организации правильного питания детей в 2021 году, **п р и к а з ы в а ю:**

Организовать питание в ДОУ в соответствии с правилами и нормами СанПиН 3.1./2.4.3598-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах. Для этого:

1. Оборудовать пищеблок необходимым технологическим и холодильным оборудованием (приложение 1), все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

Ответственный Чернова О.В.-

2. Привести устройство, оборудование, содержание пищеблока дошкольного учреждения в соответствие с санитарными правилами к организации общественного питания, изготовлению и оборото-способности в нем пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Ответственный –повар Синельникова Е.В..

2.1. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Ответственный -повар Синельникова Е.В..

2.2. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов должны быть цельнометаллические,

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из дерева твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры у использованию не допускаются;

- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Сельдь», «Х» - хлеб .

• посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть безопасной для здоровья детей;

• компоты, кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

Ответственный -повар Синельникова Е.В.

• количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе.

Ответственные - воспитатели.

• кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

Ответственные-повар Синельникова Е.В., ст. м/с Журавлева Е.С.

2.3. обеспечить моечные (производственные) ванны на пищеблоке подводкой холодной и горячей воды через смесители.

ответственный: заведующий хозяйством Чернова О.В.

3. Соблюдать санитарные нормы по обработке посуды и инвентаря пищеблока
- 4.1. Кухонную посуду после освобождения от остатков пищи мыть в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:  
в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств, во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Ответственные:

Старшая медсестра Журавлева Е.С., кух.рабочий Панарина Ю.А., повар Синельникова Е.В.

- 3.2. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивать горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдавать кипятком, а затем просушивать на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранить хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном состоянии.

Ответственные: старшая медсестра Журавлева Е.С., кух.рабочий Панарина Ю.А., повар Синельникова Е.В.

- 3.3. Металлический инвентарь после мытья прокалить в духовом шкафу; мясорубки после использования разобрать, промывать, обдавать кипятком и тщательно просушить.

Ответственные: старшая медсестра Журавлева Е.С., кух.рабочий Панарина Ю.А., повар Синельникова Е.В.

4. Соблюдать санитарные нормы по обработке посуды в группах

- 4.1. Каждая группа обеспечивается отдельной столовой и чайной посудой. Она может быть изготовлена из фарфора, фаянса (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, ножи, вилки) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

Ответственные старшая медсестра Журавлева Е.С., воспитатели групп.

- 4.2. Посуду и столовые приборы мыть в 2-х гнездовой ванне, установленной в буфетной каждой групповой ячейки. столовую посуду после механической очистки мыть с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивать горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) и просушивать на специальных решетках.

Чашки промывать горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивать горячей водой во второй ванне и просушивать.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранить в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Ответственные старшая медсестра Журавлева Е.С., младшие воспитатели, воспитатели групп.

5. Соблюдать санитарные нормы в случае возникновения инфекции

- 5.1. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводить мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Ответственный старшая медсестра Журавлева Е.С.

Для обеззараживания посуды в каждой группе иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезрастворе.

Ответственные воспитатели., младшие воспитатели.

6. Соблюдать санитарные нормы при обработке мебели, используемой в организации питания

- 6.1. рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи мыть горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

- 6.2. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирать с применением моющих средств, просушивать и хранить в специально промаркированной таре.

- 6.3. Металлические мочалки, губчатый материал не использовать.

ответственный старшая медсестра Журавлева Е.С.

помощники воспитателя.

7. Соблюдать санитарные нормы по сбору и утилизации пищевых отходов

7.1. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

7.2 Ежедневно ведро очищать с помощью шланга, промывать 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивать горячей водой и просушивать.

Ответственные -помощники воспитателя.

8. Уборка пищеблока.

8.1. В помещении пищеблока ежедневно проводить уборку: мыть полы, удалять пыль и паутину, протирать радиаторы, подоконники, еженедельно с применением моющих средств проводить мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли копоти и т.п.

Ответственный старшая медсестра Журавлева Е.С., кух.рабочий Панарина Ю.А., повар Синельникова Е.В.

8.2. Один раз в неделю проводить генеральную уборку с применением дез.средств во всех помещениях, всего оборудования, всего инвентаря.

Ответственный -старшая медсестра Журавлева Е.С., кух.рабочий Панарина Ю.А., повар Синельникова Е.В.

9. Силами специальных организаций проводить в помещении пищеблока дезинсекцию, дератизацию

Ответственный Чернова О.В.

10. Соблюдать требования СанПиН к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых и кулинарных изделий

10.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество, безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

10.2. Особо скоропортящиеся продукты хранить в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 °С, которые обеспечены термометрами для контроля за температурным режимом хранения. При наличии одной камеры хранения, разграничить места для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов полками, легко поддающимися мытью.

10.3. Хранить продукты в холодильных камерах на стеллажах.

10.4. Молоко хранить в той же таре, в которой оно поступило,

10.5. Масло сливочное хранить на полках в заводской таре. Крупные сыры – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранить на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранить в таре поставщика, с крышкой. Не оставлять в таре со сметаной, творогом ложки, лопатки. Яйцо хранить в коробках на подтоварниках в сухом прохладном помещении.

10.6. Крупу, муку, макаронные изделия хранить в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см., расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

10.7. Ржаной и пшеничный хлеб хранить отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке крошки сметать специальной щеткой, полки протирать тканью, смоченной в 1%-ным раствором столового уксуса.

10.8. Картофель и корнеплоды хранить в сухом, темном помещении; капусту на отдельных стеллажах; квашенные, соленые овощи при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранить в ящиках при температуре не выше +12 °С. Не допускать в пищу озелененный картофель.

10.9. Продукты, имеющие специфический запах хранить отдельно.

10.10. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С ± 2 °С, не более 1 часа.

Ответственный старшая медсестра Журавлева Е.С

11. Соблюдать при приготовлении пищи следующие правила:

11.1. - обработку сырых и вареных продуктов проводит на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для переработки сырых и готовых продуктов.

Ответственный:

повар Синельникова Е.В.

11.2. При приготовлении блюд соблюдать принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применять варку, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, не применять жарку. Исключать продукты с раздражающими свойствами.

Ответственный: старшая медсестра.

11.3. Соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 °С в течении 20-25 мин;
- суфле, запеканки готовя из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) у первым блюдам порционированное мясо подвергать вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовить в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 °С, слоем не более 33-4 см; хранить яичную массу не более 30 минут при температуре 4 °С ± 2°С;
- яйцо варить 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре пользоваться механическим оборудованием;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно растапливать и доводить до кипения;
- гарниры из риса и макаронных изделий варить в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отваривать (опускать в кипящую воду и заканчивать термическую обработку после 5-минутной варки).

11.4. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводить в специально отведенном месте мясно-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I – обработка в 1-2%-ном теплом растворе кальцинированной соды; II – обработка в разрешенных для этой цели дезсредствах, III – ополаскивание проточной водой в течении не менее 5 минут с последующим в чистую промаркированную посуду;

Ответственный: Синельникова Е.В.

Не допускается хранить яйцо в кассетах поставщика в производственном цехе пищеблока МБДОУ.

Ответственный : Чернова О.В..

11.5. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывать проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывать проточной водой и протирать ветошью.

Ответственный: Синельникова Е.В.

11.6. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60 - +65°С; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 °С. С момента приготовления до момента отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Ответственный: : Синельникова Е.В.

12. Требования при обработке овощей, фруктов, кисломолочные продукты.

12.1. Овощи сортировать, мыть, очищать. Очищенные овощи повторно промыть в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удалить наружные листья.

не допускать предварительного замачивания овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

12.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

12.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавлять в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистить непосредственно перед варкой и варить в подсоленной воде (кроме свеклы).

12.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждать; очищать и нарезать вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне для приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранить в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$

12.5. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

12.6. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре  $+4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ . Салат заправлять непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранить заправленные салаты можно не более 30 минут при температуре  $+4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ . Не использовать для заправки салатов майонез или сметану.

12.7. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

12.8. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно их пакетов или бутылок перед раздачей.

Ответственный:

Старшая медсестра Журавлева Е.С.

повар Синельникова Е.В.

13. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 5 СанПиН 2.4.1.2660-10;
- изготовление творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макароны по-флотски, макароны с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), крошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

Ответственный старшая медсестра.

14. Организовать питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

14.1. Кипяченую питьевую воду использовать при условии хранения не более 3 часов.

Ответственный старшая медсестра, воспитатели, младшие воспитатели.

15. Соблюдать требования к составлению меню для организации питания детей.

15.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определять с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Ответственный старшая медсестра.

15.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

- При организации питания детей и составления примерного 10-дневного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания СанПиН 2.4.1.3049-13, с учетом возраста детей и временем их пребывания в дошкольной организации.
- Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать  $\pm 10\%$ , микронутриентов  $\pm 15\%$
- 15.3. Утвердить режим питания детей МБДОУ с 10,5 часовым пребыванием в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13
- 15.4. Иметь в наличии примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для двух возрастных групп: дети до 3 лет, дети от 3 до 7 лет.
- При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.
- Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществах и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день в целом за период реализации. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.
- 15.5. Ежедневно в меню должны быть включены молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) – 2-3 раза в неделю.
- В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13
- 15.6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены СанПиН 2.4.1.3049-13
- При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.
- 15.7. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд.
- На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13
- Строго соблюдать объемы порций для детей разного возраста в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13
- 15.8. Проводить круглогодичную искусственную С-витаминизацию готовых блюд (из расчета до 3 лет – 35 мг., 3-6 лет – 50,0 мг. На порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации), из расчета 50-75% от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских) в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводить в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры  $15^{\circ}\text{C}$  (для компота) и  $35^{\circ}\text{C}$  (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревать.
- 15.9. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводить 1 раз в десять дней. По результатам оценки при необходимости проводить коррекцию рациона питания в течение следующей недели. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) проводить ежемесячно.
- Ответственный старшая медсестра .
- 15.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информировать об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.
- Ответственные воспитатели.
- 15.11. Выдачу готовой продукции проводить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссии в составе повара, представителя администрации, медицинского работника.
- Результаты контроля фиксировать в журнале в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

15.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточная проба готовой продукции.

Блюдо	Объём
Первое порционное блюдо	В полном объеме
Холодные закуски	Не менее 100 г.
Первые блюда	
Гарниры	
Третьи блюда	
Прочие блюда	

Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры, салаты – в отдельную посуду) и сохранять в течение не менее 48 часов при температуре  $t = 2 - 6$  °С в отдельном холодильнике для молочных продуктов или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркировать с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы – повар, старшая медсестра

16. Соблюдать нормы СанПиН 2.4.1.3049-13 при приеме пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольное учреждение.

16.1. Принимать пищевые продукты и продовольственное сырье можно только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продуктов.

Ответственный старшая медсестра, кладовщик

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет старшая медсестра и кладовщик. Результаты контроля заносят в специальный журнал в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 приложение 14.

Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

16.2. Пищевые продукты хранить в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Ответственный старшая медсестра, кладовщик

16.3. Складские помещения для хранения продуктов оборудовать приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование контрольным термометрами.

Ответственный - завхоз

17. Строго соблюдать правила личной гигиены.

17.1. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать одежду булавками, принимать пищу, курить на рабочем месте.

Ответственный:

старшая медсестра., повар

18. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ д/с №12



О.А.Грамотенко