

ЧАВАШ РЕСПУБЛИКИНИЧИ ШУПАШКАР ХУЛИН  
« 46-МĔШ «РОССИЯНОЧКА» АЧА САЧĔ» МУНИЦИПАЛИТЕТĀН ШКУЛ УМĔНХИ ВĔРЕНÛ БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЙЕ.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"ДЕТСКИЙ САД № 46 "РОССИЯНОЧКА" ГОРОДА ЧЕБОКСАРЫ ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
/МБДОУ "ДЕТСКИЙ САД № 46" Г. ЧЕБОКСАРЫ/

## ПРИКАЗ

от 30.08. 2019 г.

№ 113- О

об организации питания детей

На основании санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций", утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26 и с целью организации сбалансированного рационального питания с 12-часовым пребыванием детей, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля в 2019-2020 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций" и примерным десятидневным меню МБДОУ "Детский сад № 46" г. Чебоксары для организации питания детей от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении, реализующем общеобразовательную программу дошкольного образования, с 12-часовым пребыванием детей», согласованным с Управлением Роспотребнадзора по Чувашской Республике – Чувашии и утвержденным приказом руководителя образовательного учреждения от 30.08.2019 № 112-О.

2. При организации питания составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню. Ответственный кладовщик Иванова Н.Л.

3. При составлении меню-требования:

3.1 Указывать выход блюд для детей дошкольного возраста с 3 до 7 лет;

3.2 При отсутствии наименования продуктов в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;

3.3 Своевременно ставить подписи заведующего, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

3.4 Предоставлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню до 15.00. Ответственный Иванова Н.Л.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику, работать только по утвержденному и правильно оформленному меню в соответствии с технологическими картами.

5. Кладовщику Ивановой Н.Л.:

5.1. Обеспечить своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых пищевых продуктов.

5.2. Осуществлять прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.3. Результаты контроля поступающих продуктов регистрировать в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

5.4. Сохранять тару производителя (поставщика), в которой поступает продукция, документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) до окончания реализации продукции, сверять ярлыки с накладной, наименованием товара в Договоре с поставщиком.

5.5. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями МБДОУ "Детский сад № 46" г. Чебоксары и поставщика в лице экспедитора.

5.6. Производить выдачу пищевых продуктов и продовольственного сырья из кладовой в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

5.7. Проводить ежемесячно выверку остатков продуктов питания с бухгалтером МБУ «ЦБМБОУ г. Чебоксары». Сдавать меню-требование в бухгалтерию не реже, чем 2 раза в неделю.

6. Поварам:

6.1 Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд, норму выхода готовых блюд;

6.2 Производить закладку необходимых продуктов по утвержденному руководителем графику:

7.00ч.	- мясо, куры в первое блюдо, продукты для завтрака;
7.45ч.	- масло в кашу, сахар для завтрака;
9.00ч.	- тесто для выпечки;
10.00 - 11.00	- продукты в первое блюдо (овощи, крупы);
11.30ч.	- масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо;
13.00ч.	- продукты для ужина.

6.3 Непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовой продукции. Назначить ответственного за правильность хранения суточных проб повара Николаеву Л. А., в ее отсутствие повара Макариеву Л.В.

6.4 Готовую пищу выдавать только после проведения контроля одного из членов бракеражной комиссии.

7. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока (приложение 1).

8. Обеспечить питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов согласно утвержденного графика(приложение 2).



Лист ознакомления  
с приказом заведующего № 113-О от 30.08.2019 года «Об организации питания на  
2019-2020 учебный год».

№п	Ф.И.О.	должность	дата	подпись
1	Швачкова В.О	н.наглядный	30.08.19	Ш
2	Байбамрова И.В	вос- мб	30.08.19	Б
3	Егорова Л.П	воспитатель	30.08.19	Е
4	Магарова М.И.	воспит.	30.08.19	М
5	Долгова А.В.	воспит.	30.08.19	Д
6	Швабля Т.В	воспит.	30.08.19	Ш
7	Швацова Е.И.	мл. воспит	30.08.19	Ш
8	Фандва А.И.	мл воспит	30.08.19	Ф
9	Маисетова И.А	мл воспит	30.08.19	М
10	Иметьева Е.И	мл. воспит	30.08.19	И
11	Маркова М.И	мл. воспит	30.08.19	М
12	Макаринов Д.В	повар	30.08.19	М
13	Киселева Л.А	повар	30.08.19	К
14	Мамонтова Т.И.	воспитатель	30.08.19	М
15	Захарова Л.С.	воспит.	30.08.19	З
16	Туреева О.И	воспит	30.08.19	Т
17	Кванова О.В.	мл воспит	30.08.2019	К
18	Селекина Л.В	воспит	30.08.19	С
19				
20				