**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**

**КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА**

**МУНИЦИПАЛЬЕНОЕ КАЗЁННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Д/С «САУЛЕ»**

КЧР, Ногайский район, а. Эркен-Юрт, ул.К.Мижевой,14 Тел. 8 (878-70) 34-1-84.

**ПРИКАЗ № 46**

**от 30.08.2021г.**

**об организации питания**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические

требования к организации общественного питания населения", с целью организации

сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и

соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм

и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2021 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать питание детей в МКДОУ Д/с «Сауле» в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10,5-и часовым режимом

функционирования. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения

заведующего.

2.Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Исаеву Эльмиру Ималиевну

3.Утвердить «Положение об организации питания воспитанников в МКДОУ Д/с «Сауле»

(Приложение)

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении:

4.1. Повару Еслемесовой Асият Муссовне и помощнику повара Текеевой А.Х.

разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

4.2. За своевременность доставки и приёма продуктов в ДОУ, точность веса,

количество, качество и ассортимент получаемых продуктов от Поставщиков несет

ответственность завхоз Канглиева Лиза Менглибиевна.

4.3.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом,

который подписывается ответственным лицом за приёмку продуктов питания по ДОУ

и поставщиком в лице экспедитора.

4.4. Получение продуктов в кладовую производит завхоз Канглиева Лиза Менглибиевна, как материально-ответственное лицо.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи назначить ответственных по

закладке продуктов и брокеража готовой кулинарной продукции с последующей записью

в журнале: заведующий Мурзабекова Э.Я., медсестра Исаева Э.И., воспитатель Узденова Э.Р.(или лица, их заменяющие наосновании приказа заведующего).

6. Поварам Еслемесовой Асият Муссовне и помощнику повара Текеевой А.Х. строго

соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов

производить по утвержденному руководителем меню.

7.Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- Капаева Э.А., бухгалтера;

- Узденова Э.Р., председателя ПК;

-Мурзабекова Э.Я., заведующего.

8. завхозу Канглиевой Лизе Менглибиевне ежемесячно проводить

сверку остатков продуктов питания с делопроизводителем.

9. В пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и техники безопасности, должностные

инструкции; инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

