

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД «ТЕРЕМОК» С.ЗАЛЕСЬЕ»
СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

297567, Республика Крым, Симферопольский район, с. Залесье, ул. Победы, дом 16-Б.
e-mail: teremok-zalesie@mail.ru Код ОГРН 1159102029107

ПРИКАЗ

от 11.01.2021 года

№ 27-о

с. Залесье

**Об организации питания детей в
МБДОУ «Детский сад «Теремок» с.Залесье»**

На основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 “Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций” (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Соблюдать установленный режим питания в МБДОУ:

	Завтрак	Обед	Полдник
Младшая	8-20	12-20	15-20
Средняя	8-25	12-30	15-20
Старшая	8-25	12-40	15-25
Подготовительная	8-25	12-50	15-25

2. Сестре медицинской - Куртбединовой З.А. разработать график выдачи пищи с пищеблока до 14.01.2021г.
3. Заведующему хозяйством Юрковской М.В., кладовщику Кеньковой Т.С.
 - 3.1. Нести ответственность за материально-техническое обеспечение пищеблока, групп, столов, стульев, их соответствие росту детей.
 - 3.2. Нести ответственность за соответствие маркировки объему и назначению: оборудования, электрооборудования, посуды, кухонного и уборочного инвентаря, столов, дезсредств.
 - 3.3. Принимать от поставщиков продукты питания гарантированного качества с сопроводительными документами (накладные, сертификаты соответствия, выводы санитарно-эпидемической экспертизы, ветеринарное свидетельство).
 - 3.4. Подавать предварительную заявку на поставку продуктов питания в МКУ «Центр».
 - 3.5. Придерживаться требований санитарного законодательства при хранении продуктов, осуществлять их учет в книге складского учета постоянно.
 - 3.6. Принимать участие в составлении меню, осуществлять бракераж сырой продукции.
4. Повару Довженок А.В.,
 - 4.1. Отвечать за хранение и использование дневного запаса продуктов, за полноту закладки продуктов и выход блюд, за качество и своевременное приготовление пищи, за санитарное состояние помещений пищеблока.
 - 4.2. Строго соблюдать технологию приготовления.
 - 4.3. Проводить обязательную С-витаминизацию аскорбиновой кислотой.