

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –  
детский сад компенсирующего вида № 244

**ПРИКАЗ**

**30.08.2021г.**

**№ 47/1**

«Об организации питания воспитанников, утверждении 10 дневного меню на 2021/2022 учебный год »

На основании Закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ с изменениями и дополнениями, соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

**ПРИКАЗ Ы В А Ю:**

1. Утвердить 10 дневное меню на 2021/2022 учебный год.
2. Ответственность за организацию питания в МБДОУ № 244 возложить на бракеражную комиссию.
3. Ответственность за правильность отбора и хранение суточных проб, контроль за соблюдением требований санитарных норм на пищеблоке возложить на повара Цубера А.И.
4. Ответственность за соблюдение методических рекомендаций при организации питания и формирование культурно-гигиенических навыков у воспитанников возложить на заместителя заведующего Мухутдинову Ю.Е.
5. Ответственность за техническим состоянием оборудования пищеблока возложить на я заведующего хозяйством Шесткову Н.Е.,
6. Кладовщику Шестаковой Н.Е.:
  - 6.1. Применять в работе утвержденное примерное 10 дневное меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения.
  - 6.2. Своевременно осуществлять формирование заказа на приобретение и доставку продуктов в соответствии с примерным 10-дневным меню.
  - 6.3. Производить замену при отсутствии продуктов на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам (приложение к СанПиН) только после согласования с заведующим МБДОУ.
  - 6.4. Контролировать ведение следующей документации установленного образца: бракеражный журнал, тетрадь бракеража сырой продукции, журнал отбора и хранения суточных проб.
  - 6.5. Дать рекомендации работникам пищеблока и воспитателям по особенностям организации питания в осенне-зимний, весенне-летний период, по усилению санитарноэпидемиологического режима. Систематически осуществлять контроль за соблюдением данных рекомендаций.
  - 6.6. Своевременно осуществлять возврат недоброкачественных продуктов на базы, в соответствии с договорными отношениями.
  - 6.7. Производить отпуск продуктов со склада строго во 2 половине дня в соответствии с меню-раскладкой.
  - 6.8. Не допускать нарушений действующих санитарных норм при хранении продуктов в

