

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
**«Курмышский детский сад «Калинушка»**  
Чебоксарского района Чувашской Республики  
МБДОУ «Курмышский д/с «Калинушка» Чебоксарского района Чувашской Республики  
Чебоксарский район, д. Курмышы, ул. 9-ой пятилетки, дом 13 Телефон (8-835-40) 2-58-63,

---

**ПРИКАЗ**

**№ 01 -ОД**

**от 11.01.2021г.**

**Об обеспечении качества питания  
в МБДОУ «Курмышский д/с «Калинушка»  
Чебоксарского района Чувашской Республики**

В соответствии с постановлением главного санитарного врача от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», с целью обеспечения качества питания в ДОУ, предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Поварам МБДОУ «Курмышский д/с «Калинушка» Чебоксарского района Чувашской Республики – *Гавриловой Е.Г. и Бережной Е.В.*;

1.1. Обеспечить соблюдение санитарно-гигиенического режима в помещениях пищеблока.

1.2. Обеспечить строгий контроль за соблюдением технологии приготовления и реализации молочной, овощной и другой продукции.

**Срок исполнения:** постоянно.

2. Кухонному работнику МБДОУ «Курмышский д/с «Калинушка» Чебоксарского района Чувашской Республики – *Павловой А.П.*:

2.1. Проводить дезинфицирующую обработку оборудования и инвентаря, используемого для первичной обработки овощей, складских помещений перед каждым завозом партии овощей, освободившихся мешков и другой тары.

2.2. Обеспечить правильное хранение зимних и ранних овощей.

2.3. С целью удаления гнили и отходов своевременно перебирать овощи, зачищать капусту.

**Срок исполнения:** постоянно.

3. Заведующему хозяйством МБДОУ «Курмышский д/с «Калинушка» Чебоксарского района Чувашской Республики - *Герасимовой Р.Н.*:

3.1. Обеспечивать ежедневный контроль за соблюдением следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;

- правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды;

- личная гигиена сотрудников пищеблока.

- 3.2. Обеспечить ежедневный контроль за условиями хранения продуктов и сроков реализации скоропортящихся продуктов.
- 3.3. Следить за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов и технологией приготовления пищи.
- 3.4. Осуществлять своевременную замену, пришедшего в негодность, столового инвентаря, посуды.
- 3.5. Обеспечить необходимым количеством чистящих, моющих и дезинфицирующих средств во всех цехах пищеблока и кладовой.

**Срок исполнения:** постоянно.

5. Назначить комиссию по закладке продуктов питания в составе следующих работников:

**председатель комиссии:**

*Солдатова Э.В.*, заведующего дошкольным учреждением;

**члены комиссии:**

- *Герасимова Р.Н.* заведующий хозяйством,

- *Демьянова И.В.*, воспитатель

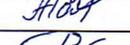
6. Комиссии проводить периодический осмотр технологического и холодильного оборудования 1 раз в квартал.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий

*Э.В.Солдатова*

С приказом ознакомлены:

	Е.Г. Гаврилова
	Е.В. Бережная
	А.П. Павлова
	И.В. Демьянова

