

Муниципальное бюджетное дошкольное учреждение «Детский сад №5 «Рябинушка»
Моргаушского муниципального округа Чувашской Республики

Приказ

от 10.01.2024

№29

**Об организации питания в МБДОУ
«Детский сад №5 «Рябинушка» Моргаушского
Муниципального округа**

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью организации сбалансированного рационального питания детей в ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2024 году контроля по данному вопросу

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в учреждении на основании 10-дневного рациона питания (меню), согласованного «Управлением Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Чувашской Республике – Чувашии» от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет с 10 часовым пребыванием детей».
2. Утвердить 10-дневный рациона питания (меню).
 - 2.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения руководителя детским садом и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. **Возложить ответственность на Илугину О.А. - завхоза** за подготовку меню-требования в МБДОУ «Детский сад № 5 «Рябинушка» Моргаушского муниципального округа, за прием, условия хранения пищевых продуктов в ДОУ и продовольственного сырья. Не допускать прием без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность в МБДОУ «Детский сад № 5 «Рябинушка» Моргаушского муниципального округа
4. **Ответственному за меню-требование Илугиной О.А.** учитывать следующее:
 - 4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 4.2. Представлять меню-требование для утверждения руководителю ДОУ не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании;
 - 4.3. контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка один раз в десять дней и при необходимости проводить коррекцию реализуемых продуктов;
 - 4.4. изменения в меню-требование вносить строго в соответствии с таблицей замены продуктов.
5. **Ответственному за прием, условия хранения пищевых продуктов Илугиной О.А.** учитывать следующее:
 - 5.1. Обеспечить своевременный заказ, доставку, сохранность, точность веса, количество и качество, а также ассортимент полученных с базы продуктов;
 - 5.2. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями ДОУ (по согласованию) и поставщиком, в лице экспедитора;
 - 5.3. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья проводить визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»;