

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение
детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по социально – личностному направлению развития детей
№ 10 с. Серафимовского Арзгирского района Ставропольского края
(МКДОУ д/с № 10 с. Серафимовского)

ПРИКАЗ

От 01.06.2022 г.

с. Серафимовское

№ 147

«Об утверждении примерного двухнедельного меню
и об организации питания детей МКДОУ д/с № 10 с.Серафимовского»

Во исполнение Постановления Главного государственного санитарного
врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении
санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного
питания населения» и в целях усиления контроля за организацией
полноценного питания воспитанников в МКДОУ д/с № 10 с.Серафимовского

Приказываю:

1. Организовать питание детей в соответствии с утвержденным
примерным двухнедельным меню питания детей в возрасте от 1,5 до 3
лет и от 3 до 7 лет, посещающих МКДОУ д/с № 10 с.Серафимовского с
9-часовым пребыванием воспитанников;
2. Изменение разрешается вносить только по согласованию с заведующим
МКДОУ д/с № 10 с.Серафимовского;
3. Контроль за выполнение данного приказа оставляю за собой.

Врио заведующего МКДОУ д/с № 10
с. Серафимовского

Е.С.Ковалева



Перечень обязанностей ответственного
за организацию питания в МКДОУ д/с № 10 с.Серафимовского

- Сверять ежедневное меню с примерным меню, согласовывать его с заведующим ДОУ;
- Осуществлять контроль за посещаемостью детей в группах ДОУ и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд;
- Координировать работу педагогов по формированию у детей культуры питания;
- Следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- Проверять наличие всех необходимых документов от поставщика продуктов питания;
- Осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- Вносить предложения по улучшению организации питания;
- Вносить предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;
- Организовать работу бракеражной комиссии;
- Вести документацию по организации питания;
- Осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока, внешний вид персонала.