

ОТРАСЛЕВОЙ ОРГАН АДМИНИСТРАЦИИ СЕРОВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА С ПРИОРИТЕТНЫМ  
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ФИЗИЧЕСКОМУ НАПРАВЛЕНИЮ  
РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ № 21 «СКАЗКА»

---

## ПРИКАЗ

От 09.01.2024 г.  
город Серов

№ 5-ОД

*О назначении ответственного за организацию  
питания и питьевого режим воспитанников*

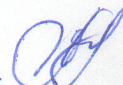
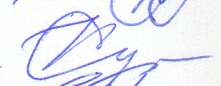
В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», статьями 60.2 и 151 Трудового кодекса, в целях организации питания воспитанников,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания и питьевого режим воспитанников – Антоненко О.В., Сунцову С.В., Сомову Е.В., Матиеву Е.А., Гриценко Н.В.
2. Ответственному за организацию питания и питьевого режим воспитанников выполнять обязанности, указанные в приложении к настоящему приказу в течении всего срока назначения.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены:

Антоненко О.В.   
Сунцова С.В.   
10



Т.В. Вяткина

**Перечень обязанностей ответственного  
за организацию питания МАДОУ №21 «Сказка»**

**II. ДОШКОЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ**

**1. Организовать предоставление питания воспитанникам:**

- сверять ежедневное меню с основным меню, направлять его на подписание заведующему и контролировать его размещение в приёмной каждой группы и около пищеблока;

**2. Вести просветительскую работу:**

- оформить материал о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
- обновлять материалы информационного стенда по питанию;
- готовить методические материалы для организации и проведения мероприятий по вопросам здорового питания для воспитанников, их родителей (законных представителей);
- координировать работу воспитателей и педагогов по формированию у детей культуры питания;

**3. Контролировать качество пищевой продукции:**

- следить за выполнением контрольных мероприятий программы производственного контроля;
- осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством питания;
- вносить предложения по улучшению организации питания;
- вносить заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;

**4. Осуществлять контрольные функции:**

- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных, сервировку столов, внешний вид персонала;