## МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 20 «ЯГОДКА» ПОСЁЛКА ПЕРВОМАЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ РАЙОН

## ПРИКАЗ № 38

09.01.2023

## О назначении ответственных за организацию питания воспитанников в МАДОУ Д/С 20

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации питания воспитанников МАДОУ Д/С 20, ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1. Назначить ответственными за организацию питания и питьевой режим делопроизводителя Каптан А.М. и заместителя заведующего по АХЧ Цыплакову Д.Т.
- 2. Ответственному за организацию питания и питьевой режим воспитанников Каптан А.М.:
  - сверять ежедневное меню с основным меню, направлять его на подписание заведующему и размещать в установленном месте;
  - вести ежедневный учет воспитанников, получающих питание;
  - ежеквартально готовить и предоставлять заведующему статистическую информацию о получении питания воспитанниками по возрастным категориям на основании табелей учета, предоставляемых воспитателями групп;
  - вести ведомость контроля за рационом питания отдельно для каждой возрастной категории;
  - оформить стенд о формировании у воспитанников основ здорового и правильного питания, культуры приема пищи;
  - обновлять материалы информационного стенда по питанию.
- 3. Ответственному за организацию питания и питьевой режим воспитанников Цыплаковой Д.Т.:
  - 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;
  - 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 заведующему предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;

- осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока;
- проверять чистоту буфетных групп, сервировку столов, внешний вид персонала;
- 4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ Д/С 20

