

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Центр развития ребенка № 3  
Краснооктябрьского района Волгограда»**

---

---

**П Р И К А З**

« 09 » января 2025г.

№ 10

«Об усилении контроля  
за организацией питания воспитанников  
в МОУ Центр развития ребёнка №3»

С целью организации сбалансированного, рационального питания воспитанников МОУ Центр развития ребёнка №3 строго выполнения и соблюдения приготовления блюд в соответствии с меню

**приказываю:**

1. Организовать питание воспитанников МОУ Центр развития ребёнка № 3. в соответствии с условиями заключенного контракта №25/3-1 от 09.01.2025 с 09.01.25 - 15.01.25.
2. Питание воспитанников осуществляется организацией, предоставляющей данную услугу, на основании утвержденного руководителем МОУ Центр развития ребёнка № 3 20-дневного сезонного меню, являющегося приложением №1 к контракту
3. Воспитанники МОУ Центр развития ребёнка №3 обеспечиваются 4х-разовым питанием и бти- разовым питанием (группы круглосуточного пребывания) .
4. Ответственным лицом за оказание услуг по организации питания в МОУ Центр развития ребёнка №3 назначить по адресу:
  - Штеменко 40 воспитателя Шакулову М.Н;
  - Коммунаров 22 учителя- логопеда Рожнову И.В;
  - Хользунова 17А педагога психолога Егорову Е.Ю.
- 4.1 Шакуловой М.Н, Рожновой . И.В,Егоровой Е.Ю, ответственным за организацию услуг по организации питания:
  - ежедневно вести учёт количества присутствующих воспитанников дошкольного возраста, контролируя его соответствие с данными табелей учёта посещаемости воспитанников;
  - предоставлять заявку на питание (приложение № 3 контракта);


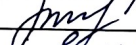
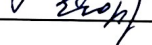
- контролировать заполнение абонементной книжки;
- проводить проверку пищеблока и складов МОУ Центра развития ребёнка № 3 на соответствие санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов;
- проверять вкусовые качества блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов, срок их реализации, не вмешиваясь в оперативно-хозяйственную деятельность работников пищеблока;
- производить контрольное взвешивание блюд в присутствии заведующего и представителя организации, предоставляющей услугу;
- контролировать наличие сопроводительной документации на получаемые продукты;
- контролировать отбор и хранение проб готовой продукции;
- в случае наличия нарушений установленных требований, сообщать об этом заведующему.

Заведующий МОУ Центр развития ребёнка №3



Красева А.Р

С приказом ознакомлены:

	М.Н.Шакулова
	И.В.Рожнова
	Е.Ю.Егорова