

ПРИКАЗ

12.01.2026.

№ 7

Об организации питания воспитанников в МБДОУ «Колокольчик» г. Суровикино и назначении ответственных лиц

В целях организации сбалансированного рационального питания детей в МБДОУ, строгого выполнения санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32) и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм, а также осуществления контроля по данному вопросу в текущем 2026 году

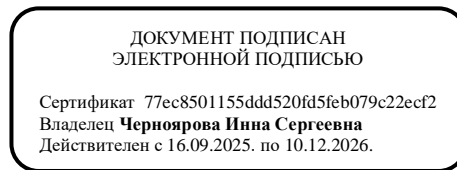
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ответственность за организацию питания воспитанников в МБДОУ «Колокольчик» возложить на заведующего Черноярову Инну Сергеевну.
2. Организовать питание детей в МБДОУ в соответствии с «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в МБДОУ «Колокольчик» г. Суровикино Волгоградской области». Изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего МБДОУ.
3. Возложить на кухонного работника Николаеву Ольгу Сергеевну следующие обязанности:
 - составлять меню-заказ накануне дня, указанного в меню;
 - при составлении меню учитывать выполнение норм выхода блюд на каждого ребенка;
 - в конце каждого дня оформлять бланк меню для сдачи в бухгалтерию;
 - предоставлять меню для утверждения заведующему накануне дня, указанного в меню;
 - контролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и здоровье работников
4. Сотрудникам пищеблока – поварам, завхоза – разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
5. Возложить на завхоза Аверкову Наталью Юрьевну ответственность:
 - за своевременную доставку продуктов, их качество, ассортимент, наличие сертификатов качества на все продукты;
 - обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом;
 - выдачу продуктов на пищеблок только по утвержденному заведующим меню.
6. Возложить ответственность на поваров Салко Ирину Алексеевну и Гореву Ольгу Анатольевну
 - за соблюдение технологии приготовления блюд, закладку продуктов,
 - качество приготовления пищи в соответствии с меню,
 - соблюдение графиков закладки продуктов и выдачи готовых блюд,
 - отбор суточных проб,
 - инструкций по соблюдению санитарно-противоэпидемиологического режима.
7. В целях организации контроля за приготовлением пищи утвердить график присутствия членов бракеражной комиссии при закладке основных продуктов в котлы:
 - понедельник, среда – заведующий Черноярова И.С.,
 - вторник, пятница – кухонный работник Николаева О.С.,
 - четверг – старший воспитатель Циркуленко Д.В.
8. Поварам Салко И.А. и Горевой О.А. закладку необходимых продуктов производить в присутствии членов бракеражной комиссии по графику:

- 06.00 – мясо, куры;
- 07.30. – сливочное масло в кашу, сахар;
- 10.00 – тесто для выпечки;
- 10.30 – овощи, крупы в 1-е блюдо;
- 11.00 – сливочное масло во 2-е блюдо, сахар в компот;
- 13.30. – продукты для полдника/ужина.

9. Ответственность за организацию питания в группах несут воспитатели и помощники воспитателей.
10. Завхозу Аверковой Н.Ю. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов с бухгалтером МКУ «Централизованная бухгалтерия».
11. Общий контроль за организацией питания в МБДОУ оставляю за собой.
12. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя и кухонного работника Николаеву Ольгу Сергеевну.

Заведующий



И.С. Черноярова