

Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение  
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 26»

**ПРИКАЗ**

12 января 2026 г

№ 63-ОД

**О назначении ответственных за организацию питания**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 N 32)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить с 12.01.2023 ответственным за организацию питания и питьевой режим воспитанников сроком с 12.01.2026 г. по 31.08.2026 г. года

- заместителя заведующего по АХЧ Кузнецову Т.Н.
- методиста Ежикову К.О.

2. Ответственным за организацию питания:

Организовать питание детей в ДОУ в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3648-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и постановлением Главного государственного врача РФ от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в соответствии с примерным 10 – ти дневным меню.

3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о.заведующего МБДОУ № 26



К.О. Ежикова

(подпись)

С приказом ознакомлены:

Кузнецова Т.Н  
(расшифровка подписи)

**Перечень обязанностей ответственного  
за организацию питания МБДОУ №26**

**1. Кузнецовой Т.Н.**

- Обеспечить соблюдение сотрудниками пищеблока инструкций по охране жизни и здоровья детей в учреждении, правил и норм охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты, санитарно-гигиенических требований и правил личной гигиены в соответствии с правилами и нормативами действующего законодательства
- Осуществляет контроль хранения продуктов питания, качества пищевых продуктов при их поступлении на склад и пищеблок.
- Осуществляет контроль работы пищеблока
- Систематически проводит расчеты химического состава энергоценности и калорийности пищевого рациона
- Ежедневно подготавливает при участии шеф-повара, кладовщика меню-раскладку в соответствии с перспективным сезонным десятидневным меню
- Осуществляет контроль выполнения технологических методов приготовления блюд, правильности отпуска блюд с пищеблока в соответствии с утвержденным графиком выдачи готового питания
- Контролирует соблюдение санитарно-противоэпидемического режима в области организации питания воспитанников.
- Осуществляет бракераж готовой продукции, ведет учет отходов.
- Ежемесячно составляет отчеты по питанию, вносит предложения по устранению невыполненных мероприятий

**2. Ежиковой К.О.**

- Проводит информационно-просветительскую работу по организации питания среди работников пищеблока, родителей, педагогов.
- Осуществляет контроль своевременного прохождения гигиенической аттестации работников пищеблока.
- Осуществляет контроль своевременности проведения профилактических осмотров работников пищеблока; отстраняет и запрещает работу лицам, не прошедшим предварительного или периодического медицинского осмотра, больным гнойничковыми и кишечными заболеваниями.
- Осуществляет контроль и ведет отчетную документацию о посещаемости детей для представления в бухгалтерию.
- Осуществляет контроль проведения лабораторных исследований на пищеблоке, медицинском кабинете согласно плану-графику производственного контроля.
- Осуществляет ежедневный обход групп, проверяет организацию процесса питания в ДОУ.
- Контролирует правильность хранения суточных проб готовой пищи.