

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 20 с. Петропавловского Арзгирского района  
Ставропольского края  
(МКДОУ д/с № 20 с. Петропавловского)

### ПРИКАЗ

От 01.09.2022 г.

с.Петропавловское

№ 25

«Об утверждении примерного двухнедельного меню  
и об организации питания детей МКДОУ д/с № 20 с. Петропавловского»

Во исполнение Постановления Главного государственного санитарного  
врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении  
санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20  
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного  
питания населения» и в целях усиления контроля за организацией  
полноценного питания воспитанников в МКДОУ д/с № 20 с.  
Петропавловского

Приказываю:

1. Организовать питание детей в соответствии с утвержденным  
примерным двухнедельным меню питания детей в возрасте от 1,5 до 3  
лет и от 3 до 7 лет, посещающих МКДОУ д/с № 20 с.  
Петропавловского с 9-часовым пребыванием воспитанников;
2. Изменение разрешается вносить только по согласованию с заведующим  
МКДОУ д/с № 20 с. Петропавловского;
3. Контроль за выполнение данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МКДОУ д/с № 20  
с. Петропавловского



И.В.Муханина

Перечень обязанностей ответственного  
за организацию питания в МКДОУ д/с № 20 с. Петропавловского

- Сверять ежедневное меню с примерным меню, согласовывать его с заведующим ДОУ;
- Осуществлять контроль за посещаемостью детей в группах ДОУ и учетом количества фактически отпущенных горячих блюд;
- Координировать работу 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 предложения с обоснованием причин о привлечении работников к ответственности;
- Организовать работу бракеражной комиссии;
- Вести документацию по организации питания;
- Осуществлять постоянный контроль за санитарным состоянием пищеблока, внешний вид персонала.