

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ****Сведения о сертификате**

Сертификат: A2096BB7B815086592E0C6CD586414D16D3DA142  
Срок действия с 10.03.2021 по 08.03.2031  
Владелец: Фомичева Людмила Дмитриевна  
Организация: МБДОУ "Детский сад № 2 "Катюша" г.Феодосия  
Должность: Заведующий  
Основание: Я утверждаю этот документ  
Дата: 18-09-2025  
QR-код содержит адрес оригинала документа в сети



СУМХУРИЕТИ  
ОСИЯ  
2-НОМЕРАЛЫ  
А" БАЛА  
АСЫ"  
ЛЬ БЮДЖЕТ  
ЖЕ ТАСИЛЬ  
СИСИ"

"МУНИЦИПАЛЬНЫЙ  
БЮДЖЕТНЫЙ  
ДОШКОЛЬНЫЙ ОСВІТНІЙ  
ЗАКЛАД "ДИТЯЧИЙ САДОК  
№ 2 "КАТЮША"  
М. ФЕОДОСІЇ РЕСПУБЛІКИ  
КРИМ"

Республика Крым, 298107  
г. Феодосия, ул. Федько, 62

Email: [mbdou2.katiusha@yandex.ru](mailto:mbdou2.katiusha@yandex.ru)  
тел. 7-21-82

**Приказ**

09.01.2025г.

№4

**О назначении ответственного за  
организацию питания в дошкольном образовательном  
учреждении**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью улучшения руководства и контроля за качеством и эффективностью организации питания воспитанников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении "Детский сад № 2 "Катюша" г.Феодосии Республики Крым.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственного за организацию питания детей медицинскую сестру- Усенко Н.О.
2. Определить для ответственного за организацию питания детей следующие функциональные обязанности:
  - 2.1. Осуществлять систематический контроль:
    - за графиком закладки продуктов;
    - за графиком выдачи готовых блюд;
    - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
    - за питьевым режимом;
    - за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
    - за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
    - за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
    - за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2°....+6°;
    - за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
    - за ведение табеля посещаемости детей в группах;
    - за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража сырой продукции и т.д.)
  - 2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в 10 – дневном меню.

---

При составлении меню-требования учитывать:

- нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд;
- изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДООУ;
- в меню ставить подписи медицинской сестры, одного из поваров, принимающих продукты из склада, заведующего хозяйством (кладовщика).

2.3. Представлять меню для утверждения заведующему до 13.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

2.4. Ежедневно вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока.

2.5. Осуществлять повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.Д. Фомичёва

С приказом ознакомлена: \_\_\_\_\_ Н.О.Усенко