

Комитет по образованию администрации муниципального образования
Тихвинский муниципальный район Ленинградской области

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад Рябинка»
(МДОУ «Д/с Рябинка»)

РАСПОРЯЖЕНИЕ

12.01.2023г

№ 01-13 / __04__

г.Тихвин

Об организации питания в 2023 году

В целях организации питания в 2023 году:

1. Утвердить список лиц, ответственных за организацию питания воспитанников (Приложение №1).
2. Утвердить десятидневное меню (Приложение №2).
3. Утвердить график выдачи пищи (Приложение № 3).
4. Признать утратившим силу распоряжение от 24.01.2022г. № 01-13/14.

Заведующий



Г.М.Хаирова

Список лиц,
ответственных за организацию питания воспитанников

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Ответственность
1	Хаирова Г.М.	Заведующий	Организация и контроль питания.
2	Ромашева Т.А.	Шеф-повар	Организация и обеспечение питанием воспитанников дошкольного учреждения, составление меню-требования в соответствии с количеством воспитанников на день его составления, соблюдение нормы продуктов питания на 1 ребёнка в день в соответствии с возрастом, выполнение технологии приготовления блюд, соблюдение качества и калорийности пищи, осуществление замены продуктов питания для детей с аллергическими реакциями, контроль за качеством продуктов питания, хранение проб питания, контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима при приготовлении пищи и на пищеблоке. Хранение, маркировка, обработка и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке.
3	Михайлова О.М. Савичева Л.В.	Повар	Приготовление пищи, выполнение технологии приготовления блюд, осуществление замены продуктов питания для детей с аллергическими реакциями, соблюдение санитарно-эпидемиологического режима при приготовлении пищи и на
5	Луковецкая Н.А. Светлова Е.А. Ромашева Т.А.	Повар	

			пищеблоке, соблюдение режима выдачи пищи.
7	Благова Т.В. Семёнова И.О.	Кладовщик	Организация заказа продуктов питания, выдача продуктов питания в соответствии с меню-требованием, контроль за качеством поставляемых продуктов питания, выполнение требования по хранению продуктов питания в соответствии с требованиями СанПиН.
8	Фёдорова Ю.С.	Кухонный рабочий	Хранение, маркировка, обработка и инвентаря, и посуды на пищеблоке. Выполнение санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке. Качественная обработка и чистка продуктов питания.
9	Бойцева Е.Г.	Кухонный рабочий	
11	Паутова А.С.	Заместитель заведующего по УВР	Осуществление оперативного контроля за качеством организации питания на группах воспитателями, выполнение санитарно-эпидемиологического режима, соблюдение режима питания, развитие и воспитание КГН у воспитанников.
12	Белякова У.Н.	Заместитель заведующего по УВР	
13	Ефименко М.Н.	Заместитель заведующего по АХЧ	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования на пищеблоке, обеспечение санитарно-эпидемиологического состояния помещений.
14	Соколова С.В.	Заведующий хозяйством	Обеспечение функционированием технологического оборудования на пищеблоке, соблюдение эпидемиологического режима работниками пищеблока
15	Захарова О.Ю.	Калькулятор	Учёт продуктов питания: приход и расход. Формирование первичных учётных и основных технологических документов при

			организации питания воспитанников и сотрудников. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления блюд в соответствии с утвержденным цикличным меню. Расчет стоимости питания на 1 ребёнка в соответствии с цикличным меню. Организация работы в компоненте «Меркурий» ФГИС «ВетИС».
16	Катеричева И.Н.	Главный бухгалтер	Планирование, осуществление закупок, оплата продуктов питания.
17	Веселова С.Н.	Бухгалтер	Организация учёта питания.
18	Воспитатели		Организация и обеспечение приёма пищи воспитанниками в группе, выполнение санитарно-эпидемиологического режима при организации питания, соблюдение режима питания, развитие и воспитание КГН у воспитанников.
19	Помощники воспитателя		