

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 62

(МБДОУ детский сад № 62)

Приказ

от «14» августа 2023 год

№ 8

г.Тверь

Об организации питания воспитанников в 2023-2024 учебном году

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами САНПИН 2.3/2.4.3590-20. «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ». с целью обеспечения социальных гарантий и организации сбалансированного питания воспитанников детского сада, в целях организации сбалансированного рационального питания детей, выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнения норм и калорийности, а также осуществление контроля по данному вопросу в 2023-2024 уч.году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Установить на 2023-2024 уч. год стоимость питания в день на одного ребенка до 3-х лет – 114 рублей 09 копеек, для детей от 3- лет до 7 лет – 116 рублей 33копеек.
2. Утвердить примерные десятидневные рационы питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет с 12 часовым пребыванием режимом функционирования ДОУ с 01.09.2023 г
3. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерными 10 дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте о 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МБДОУ детском саду № 62 , реализующего образовательную программу дошкольного образования с 12 часовым пребыванием детей в ДОУ;
4. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего;
5. Руководителю контрактной службы Маклаковой Т.В.:
 - 5.1. Заключить муниципальные контракты с поставщиками на закупку продуктов питания, взяв под контроль наличие на продукты питания сертификатов качества и ветеринарных справок, качественных удостоверений. Сопроводительную ветеринарную документацию (ВВД) оформлять через систему “Меркурий”.
 - 5.2. Ежедневно составлять меню требования - формы №299 для детей до 3-х лет и от 3-х до 7 лет . Меню – требование подписывается материально-ответственными лицами (зам. зав по АХР, повар), утверждается заведующим ДОУ.
 - 5.3. Обеспечить наличие на пищеблоке технологических карт приготовляемых блюд.
 - картотеки технологии приготовления блюд;
 - медицинскую аптечку;
 - график выдачи готовых блюд;
 - график генеральной уборки пищеблока;
 - правила и сроки хранения продуктов питания;
 - суточную пробу за 2 суток (48 часов);
 - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
 - 5.4. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (лицами) - поварами – Лебедевой С.Б. и Батыревой В.А. (в соответствии с графиком смен).

6. Для решения вопросов своевременного и качественного питания воспитанников в дошкольном учреждении продолжить деятельность бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в следующем основном составе:

Лукаш В.П. – заведующий
Вязовская Ж.Г. – старший воспитатель
Михайлова Г.И. – медицинская сестра
Быстрова И.А. – воспитатель

4.1. Комиссии ежедневно осуществлять контроль за качеством приготовленных блюд, с записью в бракеражном журнале.

5. Контроль за пищеблоком и питанием детей в детском саду возлагается на медицинскую сестру ГБУЗ ДГКБ № 1 Михайлову Г.И. (в соответствии с СанПиН).

6. Получение продуктов, заказ на их заместителя заведующего по АХР Маклакову Т.В. материально-ответственное лицо.

6.1. Зам. зав по АХР несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, сертифицированность и вет. справок, качественных удостоверений и ассортимент, получаемых от поставщиков продуктов. При получении молока и молочной продукции руководствоваться Федеральным законом от 12.06.2008г. №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» и осуществляет свою деятельность в соответствии с СанПиН. Сопроводительная ветеринарная документация (ВСД) оформляется через систему «Меркурий».

6.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом Маклаковой Т.В.. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

6.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком в лице экспедитора.

6.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с меню не позднее 15 часов предшествующего дня, указанного в меню.

6.5. Иметь запасы: скоропортящихся продуктов питания на 5 дней; бакалея, овощи не менее 10 дней.

6.6. Ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с МКУ «ЦБ УО».

7. Сотрудники пищеблока в своей деятельности руководствуются СанПиН.

Поварам: Лебедевой С.Б. и Батыревой В.А., отвечающим за приготовление пищи:

- ежедневно проводить витаминизацию третьих блюд, вести журнал витаминизации

- разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню

- ежедневно делать отметки в журнале здоровья об отсутствии на руках порезов,

гнойничковых заболеваний

- в целях организации контроля над приготовлением пищи, повара осуществляют закладку

продуктов и выдачу готовой пищи в группы, только в присутствии членов (члена)

бракеражной комиссии.

- работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

7. Заместителю заведующему по АХР Маклаковой Т.В. обеспечить:

- наличие инструкций по охране труда и пожарной безопасности на пищеблоке и на разных

видах технологического электрооборудования.

8. Ежемесячно до 5-ого числа каждого месяца, Централизованной бухгалтерии,

предоставлять в МБДОУ выполнение натуральных норм питания и среднюю стоимость.

9. Организация питания в группах проводится в соответствии с СанПиН. Ответственность за

организацию питания детей каждой группы несут воспитатели

10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

МБДОУ детского сада № 62

С приказом ознакомлены:

 Маклакова Т.В.

 Лебедева С.Б.

 Вязовская Ж.Г.

 Батырева В.А.

В.П.Лукаш

