

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД №129  
170002 г. Тверь, Спортивный переулок, д.6

Приказ № 57

От 30.08.2021г.

**Об организации питания воспитанников в 2021 -2022 учебном году**

В соответствии с постановлением главного санитарного врача от 15.05.2013 № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"», 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 2021-2022 уч.году

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить «Положение об организации питания в ДООУ».
2. Установить на 2021-2022 уч. год стоимость питания в день на одного ребенка до 3-х лет – 99 рублей 21 копеек, для детей от 3- лет до 7 лет – 101 рублей 16 копеек.
3. Утвердить нормы питания детей в соответствии с приложением № 1
4. Заместителю заведующего по АХЧ Снетковой Л.Г.:
  - 4.1.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 (ВСД) оформлять через систему “Меркурий”.
  - 4.2. В целях организации питания и рационального использования продуктов использовать 20 дневное меню, утвержденное заведующим ДООУ. (изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего).
  - 4.3. 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.
  - 4.4. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (лицами) - поваром – Анисимовой Е.И..
5. 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:
  - Ревунова Р.А. – заведующий
  - Степанова Е.И. – председатель ПК МБДОУ
  - Ковалева Н.Ф.. – медицинская сестра

- 5.1. Комиссии ежедневно осуществлять контроль за качеством приготовленных блюд, с записью в бракеражном журнале.
6. Контроль за пищеблоком и питанием детей в детском саду возлагается на медицинскую сестру ГБУЗ ДГКБ № 1 Ковалеву Н.Ф. (в соответствии с СанПиН).
7. Получение продуктов, заказ их: на заместителя заведующего по АХЧ Снеткову Л.Г., материально-ответственное лицо.
- 7.1. Зам.зав по АХЧ 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».
- 7.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом Снетковой Л.Г.. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
- 7.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ и поставщиком в лице экспедитора.
- 7.4. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с меню не позднее 15 часов предшествующего дня, указанного в меню.
- 7.5. Иметь запасы: скоропортящихся продуктов питания на 5 дней; бакалея, овощи не менее 10 дней.
- 7.6. Ежемесячно производить выверку остатков продуктов питания с МКУ «Централизованная бухгалтерия УО».
8. Сотрудники пищеблока в своей деятельности руководствуются СанПиН.
- Повару: Анисимовой Е.И., отвечающей за приготовление пищи:
- 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.
9. Заместителю заведующего по АХЧ Снетковой Л.Г. обеспечить:
- наличие инструкций по охране труда и пожарной безопасности на пищеблоке и на разных видах технологического электрооборудования.
10. Организация питания в группах проводится в соответствии с СанПиН. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели
11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ №129

Р.А.Ревунова

С приказом ознакомлены:

Анисимова Е.И.

Снеткова Л.Г.