

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №165  
170904 г.Тверь , ул.Маршала Василевского (Сахарово) , д. 16 А

---

ПРИКАЗ № 91

от 01.09.2023г.

**« Об организации питания  
воспитанников  
в МБДОУ детский сад № 165»**

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 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 33 копеек.

2. Утвердить нормы питания детей в соответствии с приложением №1

3. Контрактному управляющему Хандак Ю.В.

3.1.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”.

3.2. В целях организации питания и рационального использования продуктов использовать 15 дневное меню, утвержденное заведующим ДОУ. (изменения в меню вносятся только с разрешения заведующего).

3.3. 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 АХЧ, повар), утверждается заведующим ДОУ.

3.4. Обеспечить наличие на пищеблоке технологических карт приготовляемых блюд.

- картотеки технологических карт 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.

3.5. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (лицами) - поварами –Смирновой И.Ю., Орловой Т.С. (в соответствии с графиком смен).



4. Для решения вопросов своевременного и качественного питания воспитанников в дошкольном учреждении продолжить деятельность бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания.

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 заместителя заведующего по АХЧ Филарееву А.Е.

6. Получение продуктов, заказ на кладовщика Воробьеву Т.А.

6.1. Кладовщик несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, сертифицированность и ветеринарных 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 Воробьевой Т.А. 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 ДООУ 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 сверку остатков продуктов питания с МКУ «Централизованная бухгалтерия УО».

7. Сотрудники пищеблока в своей деятельности руководствуются СанПиН. Поварам: Смирновой И.Ю., Орловой Т.С., отвечающим 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.

7. Заместителю заведующему по АХЧ Филареевой А.Е. 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 детский сад № 165:



*Тимофеева*

Н.А.Тимофеева