

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД
«ОДУВАНЧИК» Г.ВОЛГОДОНСКА
(МБДОУ ДС «Одуванчик» г.Волгодонска)**

ПРИКАЗ

«11 08 2022

№05

г. Волгодонск

**Об организации питания детей в
МБДОУ ДС «Одуванчик» г.Волгодонска**

На основании постановления Администрации города Волгодонска от 29.11.2021 №2441 «О родительской плате за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования», постановления Администрации города Волгодонска от 17.12.2021 №2654 «О внесении изменений в постановление Администрации города Волгодонска от 29.11.2021 №2441 «О родительской плате за содержание ребенка (присмотр и уход за ребенком) в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования», в целях организации полноценного сбалансированного питания, соответствующего физиологическим особенностям детей разного возраста, правильного, полного и своевременного ведения учетно-отчетной документации по организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Осуществлять питание детей:

- в группах с 12 часовым пребыванием детей в возрасте 3 – 7 лет на сумму до 138,46 рублей, в возрасте 2 – 3 лет на сумму до 116,64 рублей в день на 1 ребенка.

2. Возложить ответственность за организацию питания воспитанников, обеспечение нормативно-правового сопровождения деятельности, связанной с вопросами организации питания в целом, на заведующего детского сада.

3. Создать в МБДОУ бракеражную комиссию в следующем составе:

- шеф – повар;
- заместитель заведующего по АХЧ;
- медсестры.

4. Главному бухгалтеру:

4.1. осуществлять расходы, связанные с организацией питания, в пределах утвержденной сметы расходов МБДОУ на 2022 год;

4.2. не допускать нецелевого использования бюджетных средств, выделенных на организацию питания детей;

4.3. своевременно контролировать учетно-отчетную документацию по бюджетному учету:

- меню – требование по форме ОКУД 0504202;
- накопительную ведомость по расходу продуктов по форме ОКУД 0504037;
- документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов;

-товарно-транспортные документы (накладные) на получаемые товары (пищевые продукты, моющие и дезинфицирующие средства, материалы и т.п.).

5. Заместителю заведующего по АХЧ:

5.1. отслеживать качественное исполнение поставщиками обязательств по следующим муниципальным контрактам:

5.1.1. на поставку продовольственных товаров;

5.1.2. на поставку моющих и дезинфицирующих средств;

5.1.3. на проведение дезинсекции и дератизации;

5.1.4. на вывоз и утилизацию бытовых и пищевых отходов;

5.1.5. на проведение поверок весоизмерительного оборудования;

5.2. обеспечивать при исполнении муниципальных контрактов на моющие и дезинфицирующие средства наряду с документацией, подтверждающей качество и безопасность поставляемой продукции, наличие инструкций по применению (методические указания) на получаемые и используемые дезинфицирующие средства;

5.3. Утвердить положение об организации питания МБДОУ ДС «Одуванчик» г.Волгодонска.

6. Шеф - повару:

6.1. учитывать при формировании еженедельных заявок на продовольственные товары (продукты питания):

6.1.1. спецификацию контрактов;

6.1.2. разнообразие в ассортименте заказываемых продуктов;

6.2. контролировать документы, подтверждающие качество и безопасность на получаемые пищевые продукты, а именно:

6.2.1. удостоверение качества и безопасности предприятия – изготовителя;

6.2.2. декларацию о соответствии – для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации;

6.2.3. сертификат соответствия;

6.2.4. свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение);

6.2.5. ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

6.3. осуществлять составление ежедневного меню:

- в группах с 12 часовым пребыванием детей в возрасте 3 – 7 лет на сумму до 138,46 рублей, в возрасте 2 – 3 лет на сумму до 116,64 рублей в день на 1 ребенка.

6.4. допускать отклонения от нормируемой суммы питания ребенка в день не более чем на 10 %.

6.5. составлять общее меню – план для всех воспитанников, но раскладка продуктов должна быть раздельной для групп раннего возраста, дошкольного.

6.6. систематически отражать результаты контроля питания в Журнале контроля за доброкачественность скоропортящихся продуктов, поступивших от поставщиков на пищеблок;

6.7. еженедельно выявлять и корректировать отклонения по всем видам продуктов, проводить полный ретроспективный анализ рациона за предыдущую неделю, а также расчеты пищевой ценности рациона воспитанников;

6.8. осуществлять своевременный сезонный переход на весенне-летний и осенне-зимний рацион питания.

7. Поварам:

7.1. строго соблюдать технологические требования при приготовлении пищи, обеспечивать правильную кулинарную обработку пищевых продуктов, эпидемиологическую безопасность питания;

8. Всем сотрудникам пищеблока и младшим воспитателям:

8.1. делать обязательную индивидуальную роспись в «Журнале контроля состояния здоровья персонала» при отсутствии медсестры на рабочем месте по уважительным причинам;

8.2. сотрудники пищеблока и младшим воспитатели несут персональную ответственность за сокрытие заболевания и состояний, при которых запрещается работать с пищевыми продуктами.

9. Старшему воспитателю:

9.1. организовать консультации с воспитателями всех групп по соблюдению правил эстетики питания, воспитанию необходимых культурно-гигиенических навыков в

7.1. строго соблюдать технологические требования при приготовлении пищи, обеспечивать правильную кулинарную обработку пищевых продуктов, эпидемиологическую безопасность питания;

8. Всем сотрудникам пищеблока и младшим воспитателям:

8.1. делать обязательную индивидуальную роспись в «Журнале контроля состояния здоровья персонала» при отсутствии медсестры на рабочем месте по уважительным причинам;

8.2. сотрудники пищеблока и младшим воспитатели несут персональную ответственность за сокрытие заболевания и состояний, при которых запрещается работать с пищевыми продуктами.

9. Старшему воспитателю:

9.1. организовать консультации с воспитателями всех групп по соблюдению правил эстетики питания, воспитанию необходимых культурно-гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей, обеспечивая формирование у детей оптимального пищевого поведения в соответствии с принципами здорового питания;

9.2. обеспечить строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп;

9.3. обеспечить совместно с медицинскими работниками санитарно-просветительную работу с родителями, направленную на ликвидацию информационного дефицита в вопросах культуры питания, обеспечения воспитанников и их родителей исчерпывающей информацией об организации дошкольного питания.

9.4. запланировать и провести в 2022г. тематический контроль по организации питания детей.

10. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.П. Юркова

С приказом ознакомлены:

Л.Г. Рубцова

Т.А. Позинеко

Л.Н. Федорова

В.М. Завялова

Л.Б. Сергеева

