

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 60 Краснооктябрьского района Волгограда»**

П Р И К А З

« 09 » января 2025г.

№ 11

Об организации питания
воспитанников в 2025 году

На основании «Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», утвержденного решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» (в действующей редакции), приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 №763 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», заключенного контракта от 30.12.2020 №... на оказание услуг по организации питания, в соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020г N 28, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденного Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, в целях обеспечения воспитанников, посещающих МОУ детский сад № 60 рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным, качественным и безопасным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 60 Краснооктябрьского района Волгограда» (далее- МОУ детский сад № 60) с 09.01.2025 года по 31.12.2025 года в соответствии с условиями указанных выше документов.

2. Питание воспитанников осуществляется организацией, предоставляющей данную услугу, на основании утвержденного руководителем МОУ детский сад № 60 двадцатидневного меню для групп раннего возраста с 12-часовым режимом пребывания (зимне-весенний и летне-осенний период), двадцатидневного меню для групп дошкольного возраста с 12-часовым режимом пребывания (зимне-весенний и летне-осенний период) и двадцатидневного меню для групп дошкольного возраста с 24-часовым режимом пребывания (зимне-весенний и летне-осенний период), являющимися приложением №1 и № 2 к контракту.

3. Обеспечить исполнение контракта, заключенного между МОУ детский сад № 60 и ООО «Алеко», на исполнение услуг по организации питания воспитанников в 2025 году

4. Создать условия для организации питания в МОУ детский сад № 60

4.1. Обеспечить оборудование пищеблока МОУ детский сад № 60 необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, позволяющим осуществлять приготовление ассортимента блюд и кулинарных изделий в соответствии с утвержденным меню, обеспечить сохранение качества и пищевой ценности пищи с момента ее приготовления до реализации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648-20.

4.2. Создать условия для приема пищи в групповых помещениях МОУ детский сад № 60 (набор мебели, столовой и чайной посуды из расчета одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу воспитанников группы)

3. Воспитанники МОУ детского сада № 60 обеспечиваются:

- 4-х разовым питанием, с выдачей питания в соответствии со следующим графиком:

-Завтрак с 8.20 до 8.36 час.;

-Второй завтрак с 10.23 до 10.47 час.;

-Обед с 11.45 до 12.20 час.;

-Уплотненный полдник (с включением блюд ужина) с 15.20 до 15.35 час.

- 6-ти разовым питанием, с выдачей питания в соответствии со следующим графиком:

-Завтрак с 8.20 до 8.36 час.;

-Второй завтрак с 10.23 до 10.47 час.;

-Обед с 11.45 до 12.20 час.;

-Полдник с 15.20 до 15.35 час.;

-Ужин - 18.25час.;

-Второй ужин -20.40час.

4. Питание воспитанников организуется согласно натуральным нормам для двух возрастных категорий детей: от 1 года до 3 лет и от 3 лет до 7/8 лет.

5. Отпуск питания воспитанникам по возрастным группам организуется в соответствии с утвержденным графиком.

6. С целью организации систематического контроля за своевременностью и качеством приготовленных блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления, утвердить в МОУ детский сад № 60 следующий состав бракеражной комиссии:

-в МОУ детский сад № 60 по адресу Волгоград, ул.Депутатская, 10 в составе:

-заведующий МОУ д/с № 60 – Татьяна Александровна Клименко (в его отсутствии – исполняющий обязанности заведующего)

- заведующий хозяйством – Татьяна Геннадьевна Горбунова

- повар – Носакина Ирина Юрьевна (по согласованию)

-в МОУ детский сад № 60 по адресу Волгоград, ул.Титова, 3а в составе:

-старший воспитатель – Ольга Юрьевна Арькова

-педагог-психолог – Елена Федоровна Шулико

-повар - Анжела Николаевна Коротова

6.1. Бракеражная комиссия:

- знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов;
- осуществляет контроль за:
 - временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;
 - наличием суточных проб;
 - фактическим выходом одной порции каждого блюда;
- проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в Журнал бракеража готовой пищевой продукции, дает разрешение к выдаче блюд.

7. Ответственным лицом за оказание услуг по организации питания в МОУ детский сад № 60 назначить заведующего хозяйством Горбунову Т.Г.

7.1. Ответственное лицо за организацию услуг по организации питания:

- осуществляет ежедневное ведение табеля учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;
- обеспечивает ежедневное предоставление (не позднее 14.00 часов) исполнителю контракта заявки на питание воспитанников на следующий рабочий день по форме согласно приложению к контракту;

- вносит изменения (проводит корректировку не позднее 8.30 часов) по количеству присутствующих детей на текущий день для корректировки количества порций (за исключением завтрака);
- обеспечивает ежедневно по итогам оказания услуг за текущий день заполнение абонементной книжки (согласно приложению № 5 к контракту), подписание в двухстороннем порядке талона и корешка абонементной книжки (корешок талона подписывается ответственным представителем исполнителя и остается в МОУ, талон подписывается Ответственным и передается исполнителю контракта). Корешки талонов служат отчетным документом по исполнению контракта, в конце текущего месяца с ежемесячным отчетом по количеству предоставленных услуг за текущий месяц передаются заведующему МОУ (в соответствии с приложением № 1 к контракту);
- присутствует при выдаче готовых блюд, ведет учет количества и объема выданных порций по группам, проводит контрольное взвешивание готовых блюд;
- контролирует:
 - предоставление исполнителем контракта ежедневных меню с указанием массы порций каждого блюда по всем приемам пищи, калорийности блюд и дневного рациона, в целом, для каждой возрастной группы МОУ; обеспечивает их подписание и размещение копий меню в группах на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников;
 - оказание услуг исполнителем контракта по организации питания в МОУ (запрашивает у исполнителя контракта документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания; проверяет обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленных предприятием-изготовителем, на их соответствие нормативно-технической документации);
 - обеспечение исполнителем контракта надлежащего содержания помещений пищеблока, складских помещений, а также оборудования и инвентаря в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, требованиями пожарной и электробезопасности;
 - выполнение мероприятий по экономии потребления энергетических ресурсов и недопущения случаев их необоснованного расходования исполнителем контракта;
- осуществляет ежедневный осмотр работников МОУ и исполнителя контракта (по согласованию), участвующих в приеме продуктов, приготовлении и раздаче пищи, перед началом рабочего дня с отметкой

о допуске к работе в гигиеническом журнале (сотрудники) согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

- координирует работу помощников воспитателей по организации питания в группах;
- осуществляет контроль за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах;
- разрабатывает и своевременно предоставляет на утверждение заведующему МОУ инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств; инструкцию по обработке столов, инструкцию по разведению дезинфицирующих средств и др.;
- запрашивает у исполнителя контракта сведения о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблока (личные медицинские книжки), а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля);
- организует совместно с педагогами и родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей);
- обеспечивает предоставление в установленном порядке в Краснооктябрьское ТУ ДОАВ необходимой информации об организации питания воспитанников в МОУ;
- ведет следующую документацию по организации питания в МОУ:
 - табель учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;
 - бланки заявок на питание воспитанников на каждый день по утвержденной форме;
 - учет корешков и талонов по исполнению контракта;
 - ведомость контроля за рационом питания (в соответствии с приложением № 13 СанПиН 2.3/2.4.350-20);
 - гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением № 1 СанПиН 2.3/2.4.350-20);
 - журнал бракеража готовой пищевой продукции) (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.350-20).

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Клименко Т.А.