

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НОВОСИБИРСКА
«ДЕТСКИЙ САД № 325 «АКАДЕМИЯ ДЕТСТВА»

ПРИКАЗ

от 01.09.2023

№ 111 -од

г. Новосибирск

Об организации питания в МКДОУ д/с № 325
в 2023 – 2024 учебном году

В целях совершенствования организации и качества питания воспитанников МКДОУ д/с № 325 (далее - ДОУ) в соответствии в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Постановлением мэрии города Новосибирска от 24.03.2020 № 1032 «О Порядке установления и взимания платы с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими образовательные программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях города Новосибирск», Постановлением мэрии города Новосибирска от 21.12.2022 № 4637 «О плате, взимаемой с родителей (законных представителей) за присмотр и уход за детьми, осваивающими программы дошкольного образования в муниципальных образовательных организациях города Новосибирска», Приказом департамента образования мэрии города Новосибирска от 28.08.2023 № 0916-од «Об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях, подведомственных департаменту образования мэрии города Новосибирска, в 2023/2024 учебном году», «Правилами внутреннего трудового распорядка МКДОУ д/с № 325» и Методическими рекомендациями об организации рационального питания обучающихся в муниципальных образовательных учреждениях города Новосибирска от 26.08.2016г. № 14/14/07414 (далее – Рекомендации), в целях осуществления эффективной деятельности, контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заведующего хозяйством Сконбикову Ирину Борисовну, назначить ответственной за санитарное состояние пищеблока и контроль над организацией приема пищи.

2. Калькуляторам Гаус М. В., Гацко А. А.:

2.1. В срок до 08.09.2023 года провести инструктажи с педагогами и младшими воспитателями ДОУ о требованиях к сервировке стола для приёма пищи детей, нормах питания детей в ДОУ, требованиях к раскладке продуктов в группах.

2.2. Составлять меню-требование в соответствии с утвержденным примерным 10-ти дневным меню из расчета:

- 135 рублей в день на одного воспитанника в возрасте до 3-х лет;
- 163 рублей в день на одного воспитанника в возрасте от 3-х лет до 7-и лет;

2.3. Составлять меню-требование в соответствии с примерным 10-ти дневным меню для воспитанников с установленным статусом ОВЗ, исходя из расчета:

- 135 рублей в день на одного воспитанника в возрасте до 3-х лет;
- 163 рубля в день на одного воспитанника в возрасте от 3-х лет до 7-и лет.

3. Организовать бесплатное питание детей с ограниченными возможностями здоровья, имеющих недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные заключением ПМПК (далее – дети с ОВЗ).

4. Организовать льготное питание для детей из малоимущих и многодетных семей исходя из расчета:

- 67,5 рублей в день на одного воспитанника в возрасте до 3-х лет;
- 81,5 рублей в день на одного воспитанника в возрасте от 3-х лет до 7-и лет.

в соответствии со списком (приложение 2).

5. Организовать бесплатное питание детей штатных работников образовательных организаций, детей-инвалидов, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, детей с туберкулезной интоксикацией, детей граждан Российской Федерации, Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и лиц без гражданства, постоянно проживающих на территориях Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики, вынужденно покинувших территории Украины, Донецкой Народной Республики, Луганской Народной Республики и прибывших на территорию города Новосибирска, военнослужащих, участвующих в СВО.

6. Организовать питание детей за полную стоимость в соответствии с возрастной категорией.

7. Персоналу пищеблоков МКДОУ д/с № 325:

корпус 1 Жидковой Я. Б. (повар), Шипицыной Е. В. (повар):

корпус 2 Салазковой Е. И. (повар);

7.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

7.2. Своевременно получать необходимые по меню-требованию продукты точно по весу под подпись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.

- 7.3. Закладку производить согласно меню-требованию.
- 7.4. Ежедневно непосредственно после приготовления пищи отбирать суточную пробу готовых блюд в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 7.5. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству воспитанников в группе.
- 7.6. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, соблюдать утвержденный руководителем график уборки помещения.
- 7.7. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается в исключительных случаях, с разрешения заведующего только в специальной одежде.
- 7.8. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр, обучение по гигиенической подготовке.
- 7.9. Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и пожарной безопасности, инструкции по работе с технологическим оборудованием.
8. В целях профилактики недостаточности витаминов и минеральных веществ в питании воспитанников организовать проведение искусственной С-витаминизации третьих блюд в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
 - 8.1. Ответственными за проведение С-витаминизации третьих блюд назначить калькуляторов.
 - 8.2. Ответственность за ведение журнала проведения С-витаминизации третьих блюд возложить на калькуляторов.
9. Возложить ответственность на калькуляторов за размещение ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции в месте раздачи пищи и в группах.
10. Возложить ответственность на делопроизводителя за размещение ежедневного меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции на официальном сайте ДООУ.
11. Возложить ответственность за организацию бесперебойной работы пищеблока на заведующего хозяйством Сконбикову И. Б.
12. Назначить ответственным за прием пищи старшего воспитателя Мошкину Ольгу Владимировну.
13. Старшему воспитателю, Мошкиной О. В., организовать проведение с детьми комплекса мероприятий направленных на формирование навыков здорового питания.
14. Воспитателям:
 - информировать воспитанников и их родителей (законных представителей) об организации питания в группе;
 - формировать у детей навыки самообслуживания и правил этикета.

15. Младшим воспитателям неукоснительно соблюдать санитарно-гигиенические условия приема пищи в группах.

16. Организовать:

– на рабочем месте питание для воспитателей, без установления перерыва для приёма пищи, обеспечить возможность приёма пищи одновременно с воспитанниками;

– обеспечить прочим работникам учреждения возможность приёма пищи с 12.30 до 13.00, либо установив для них обеденный перерыв с 12.30 до 13.00 с возможностью обеда за пределами ДОУ.

17. Питание сотрудников в ДОУ осуществлять исходя из меню-требования (2-е блюдо) (согласно заявлению работника). Продукты питания на сотрудников выписывать по меню в соответствии с натуральными нормами для детей от 3-х до 7-ми лет.

18. Организацию и контроль за питанием сотрудников, возложить на калькуляторов.

19. Оплату за питание сотрудников в ДОУ начислять согласно заявлениям, в соответствии с табелем учета питания.

20. Ответственным лицом за начисление оплаты за питание и ведение бухгалтерского учета назначить Бугаеву Н. Г., бухгалтера.

21. Контроль над исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Ю. В. Панасюк