



Муниципальный бюджетный
дошкольный образовательный заклад
«Детский садок № 21»
муниципального образования
мисский округ Ялта
Республики Крым

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 21»
муниципального образования
городской округ Ялта Республика
Крым

Къырым Джумхуриети Ялта шеэр
округы муниципаль
тешкилининъ «21 санлы балалар
багъчасы» муниципаль бюджет
мектепкедже тасиль
муэссисеси

298640, ул. Соловьева, д.8, пгт Гурзуф, г. Ялта, Республика Крым. т: (3654) 36-35-37, электронный адрес: sadik_21-gurzuf@crimeaedu.ru
ИНН 9103017299 КПП 910301001 ОГРН 1149102177036 ОКПО 00809109

ПРИКАЗ

От 02.09.2024 г.

№ 166/ОД

Об организации питания воспитанников в МБДОУ № 21 в 2024 -2025 учебном году.

В целях организации здорового и безопасного питания в образовательных учреждениях образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым, условий сохранения и укрепления здоровья воспитанников и обучающихся в 2024-2025 учебном году, на основании постановления Администрации города Ялта Республики Крым от 28.08.2023 № 5159-п (с изменениями от 26.12.2023 № 7780-п) «Об утверждении Порядка по организации питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных учреждениях образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым», приказом Департамента образования и молодежной политики Администрации города Ялта Республики Крым от 27.12.2023г № 698/01-05, руководствуясь Постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Обеспечить горячим питанием воспитанников с 02.09.2024г. в соответствии с Порядком по организации питания в муниципальных дошкольных и общеобразовательных учреждениях образования муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым от 28.08.2023 № 5159-п (с изменениями от 26.12.2023 № 7780-п) воспитанников МБДОУ № 21 за счет родительских средств из расчета: 181,56 рублей на одного ребенка в день для детей, посещающих дошкольные учреждения с режимом работы свыше 10 часов, из которых 174,58 руб.- стоимость питания и 6,98 руб. – хозяйственно-бытовое обслуживание;
76,44 рубля в день для детей, посещающих дошкольные учреждения в режиме кратковременного пребывания до 5 часов, из которых 73,50 руб.- стоимость питания и 2,94 руб. – хозяйственно-бытовое обслуживание.
2. Обеспечить необходимые мероприятия для 100% охвата с 02.09.2024 года воспитанников, нуждающихся в лечебном и диетическом питании.
3. Ответственному за сайт - на официальном сайте учреждения образования в разделе «Горячее питание» обеспечить наполнение и размещение обновленной требуемой информации по организации питания.

4. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания (Приложение № 1)

5. Заместителю заведующего по ВМР Власенко Т.В. и воспитателям ДОУ своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах:

- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;

6. Кладовщикам Беловой Н.Г. (1 корпус) и Михайленко Л.П. (2 корпус):

- нести ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, и ассортимент продуктов питания, осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
- обнаруженные некачественные продукты или их недостачу оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
- строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
- вести необходимую документацию;
- производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
- ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологических карт приготовления блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку;
- графики закладки основных продуктов;
- графики выдачи готовых блюд на группы;
- объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
- суточную пробу (за 3 суток);
- вымеренную посуду с указанием объема блюд;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой продукции.

8. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания на пищеблоке.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

И.о. заведующего МБДОУ № 21



Антонюк А.Е