

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 170 Тракторозаводского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 170)**

Приказ

02.09.2019

№ 96-ОД

«Об организации питания воспитанников
в МОУ Детском саду № 170
на 2019/2020 учебный год»

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденных постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 15.05.2013 № 26 (с изменениями), и на основании приказа Тракторозаводского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 30.12.2016 № 637

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным в МОУ Детском саду № 170 медицинскую сестру - Чубарову Оксану Александровну за:
 - 1.1. Осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;
 - 1.2. Ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категории;
 - 1.3. Предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ Детском саду № 170 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд;
 - 1.4. Оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготной категории в соответствии с действующими нормативно - правовыми актами.
 - 1.5. Проведение бракеража готовой продукции;
 - 1.6. Информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ Детском саду № 170 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
 - 1.7. Предоставление в установленном порядке в Тракторозаводское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда и в МКУ «Центр Тракторозаводского района» необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о

- количестве детей, посетивших МОУ Детский сад № 170 и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход;
- 1.8. Осуществление контроля за отпуском приготовленной пищи на группы в строгом соответствии с нормами выхода, по весу;
 - 1.9. Осуществление ежедневного осмотра работников Исполнителя Контракта, участвующих в приеме продуктов и приготовление пищи, с допусков к работе по согласованию с Исполнителем Контракта.
 - 1.10. Проведение искусственной С - витаминизации третьего блюда.
2. Назначить старшего воспитателя - Кудрявцеву Наталью Викторовну ответственной за:
- 2.1. Организацию разъяснительной работы с воспитанниками МОУ их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.
3. Назначить ответственными воспитателей групп за:
- 3.1. Организацию питания детей в группах;
 - 3.2. Привитие детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;
 - 3.3. Использование посуды в группах без сколов, трещин;
 - 3.4. Проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
 - 3.5. Не допускать кормление воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома.
4. Утвердить:
- 4.1. График отпуска готовых блюд (приложение 1);
 - 4.2. График питьевого режима (приложение 2);
 - 4.3. Режим мытья посуды по возрастным группам (приложение 3);
 - 4.4. Инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря (приложение 4);
 - 4.5. График текущей и генеральной уборки по группам (приложение 5);
 - 4.6. Инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение 6);
 - 4.7. Инструкцию по проведению витаминизации (приложение 7).
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий
МОУ Детским садом № 170



Л.А. Пацкова

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ ПО ГРУППАМ

(на холодный период года)

Клименко, 8

№ группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник (уплотненный)
Старшая № 6	8.10	10.15	12.25	15.50
Старшая № 5	8.15	10.20	12.30	15.55
Подготовительная № 4	8.20	10.50	12.35	16.00
Подготовительная № 7	8.25	10.55	12.40	16.05

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ ПО ГРУППАМ

(на холодный период года)

Пр-кт и.м. В.И. Ленина,205

	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
Первая младшая № 3	8.00	9.20	11.30	15.45
Вторая младшая № 1	8.10	09.40	12.00	15.50
Средняя № 2	8.15	09.50	12.10	15.55

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ ПО ГРУППАМ

Клименко,8

	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
Старшая № 5	8.25-8.50	10.30-10.40	12.40-13.10	16.10-16.30
Старшая № 6	8.25-8.50	10.30-10.40	12.40-13.10	16.10-16.30
Подготовительная № 4	8.30-8.50	11.10-11.20	12.50-13.15	16.15-16.35
Подготовительная № 7	8.30-8.50	11.10-11.20	12.50-13.15	16.15-16.35

ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ ПО ГРУППАМ

Пр-кт и.м. В.И. Ленина,205

	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
Первая младшая № 3	8.00-8.30	9.40-9.50	11.40-12.10	16.00-16.25
Вторая младшая № 1	08.20-08.50	10.00 - 10.10	12.10-12.40	16.00-16.25
Средняя № 2	8.25-8.50	10.05-10.15	12.30-13.50	16.05-16.30

Приложение 4
к приказу № 96-ОД от 02.09.2019

Утверждаю
Заведующий МОУ Детским садом № 170
Л.А. Пацкова

Инструкция

о правилах мытья посуды и инвентаря (согласно СанПиН 2.4.1. 3049-13)

1. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы ложки, вилки, ножи)- из нержавеющей стали.
2. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
3. Посуду и столовые приборы моют в 2- гнездных ваннах.
4. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
5. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
6. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
7. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.
8. Столы в групповых помещениях после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.) Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
9. Стулья, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом, нагрудники из ткани - стираются.

Приложение 3
к приказу № 96-ОД от 02.09.2019
Утверждаю
Заведующий
МОУ Детским садом № 170



Л.А. Пацкова

Режим мытья посуды по возрастным группам

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после уплотненного полдника
2-я младшая группа	8.55 - 9.10	10.45 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
средняя группа	8.55 - 9.10	10.50 -11.00	13.00-13.30	16.15-16.40
средняя группа	8.55 - 9.10	10.50 -11.00	13.00-13.30	16.15-16.40
старшая группа	8.55 - 9.10	10.50 -11.00	13.00-13.30	16.15-16.40
подготовительная к школе группа	9.00 - 9.15	11.00 -11.10	13.15-13.45	16.20-16.45

Приложение 5
к приказу № 96-ОД от 02.09.2019

Утверждаю

Заведующий

МОУ Детским садом № 170



Л.А. Пацкова

График текущей и генеральной уборки (согласно СанПиН 2.4.1. 3049-13)

1. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).
2. Все помещения **в группах** убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.). Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи.
3. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.
4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных хозяйственных зонах, затем чистят влажной щеткой.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

Приложение 6
к приказу № 96-ОД от 02.09.2019

Утверждаю

Заведующий

МОУ Детским садом № 170



Л.А. Пацкова

Инструкция по хранению и уборке пищевых отходов (согласно СанПиН 2.4.1. 3049-13)

1. Пищевые отходы в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

2. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивается.

Приложение 7
к приказу № 96-ОД от 02.09.2019

Утверждаю
Заведующий

МОУ Детским садом № 170



Л.А. Пацкова

Инструкция по проведению витаминизации (согласно СанПиН 2.4.1. 3049-13)

1. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.
2. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
3. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.
4. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Осуществляется из расчета от 1-3 лет -35 мг, для детей 3-6 лет 50,0 на порцию.
5. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот и кисель) после его охлаждения до температуры 15С (для компота) и 35С (для киселя) непосредственно перед реализацией.
6. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом).