

**Краснооктябрьское территориальное управление департамента  
по образованию администрации Волгограда**

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 178 Краснооктябрьского района Волгограда»**

---

**П Р И К А З**

от «09» января 2020г.

№ 2-ОД

Об организации питания  
и назначении ответственного лица  
за оказание услуг общественного питания  
в МОУ детском саду № 178

На основании Решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 N 49/1469 "Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда", контракта № 178/1 от 09.01.2020г. на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных и муниципальных общеобразовательных учреждениях Краснооктябрьского района Волгограда в 2019 году с индивидуальным предпринимателем Стрельниковым Александром Викторовичем, с целью организации и обеспечения сбалансированного питания воспитанников МОУ детский сад № 178, соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию организаций режима работы в дошкольных организациях»

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Организовать в 2019 году питание воспитанников дошкольного возраста - 4-х разовое с 12-ти часовым пребыванием, 6-ти разовое с 24-х часовым пребыванием в соответствии с Порядком от 09.01.2020г. «Об организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 178 Краснооктябрьского района Волгограда» и примерным 20-ти дневным меню (приложения № 1, № 2 к КОНТРАКТУ).
2. Зеленцову Любовь Анатольевну, медицинскую сестру назначить ответственным лицом за:
  - 2.1. оказанием услуг общественного питания и осуществление контроля;
  - 2.2. за качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
  - 2.3. хранением продуктов питания;
  - 2.4. соблюдением санитарных требований к приготовлению и раздаче блюд;
  - 2.5. соблюдением правил личной гигиены воспитателями и персоналом МОУ;
  - 2.6. санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
  - 2.7. правильностью отбора и хранения суточных проб;
  - 2.8. ведением ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание ежедневное предоставление не позднее 14.00 часов исполнителю КОНТРАКТА заявки на питание на следующий день;
  - 2.9. проверку составленного исполнителем КОНТРАКТА ежедневное меню – требование на его соответствие утвержденному 20-ти дневному меню;
  - 2.10. проведение С-витаминизации третьих блюд (по графику) и занесение информации о проведении в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
  - 2.11. контрольное взвешивание блюд;
  - 2.12. проверку вкусового качества блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов сырья), срок их реализации, условия хранения;

- 2.13. ежемесячное предоставление информации в Краснооктябрьское ТУ ДОАВ о количестве детей, посетивших МОУ и получивших питание;
- 2.14. организацию питьевого режима в МОУ.
3. Утвердить:
- 3.1. график выдачи продуктов питания (Приложение № 1);
- 3.2. график приема пищи (Приложение № 2);
- 3.3. график питьевого режима (Приложение № 3);
- 3.6. график проветривания помещений (Приложение № 4);
- 3.7. график уборки помещений (Приложение № 5);
- 3.8. график С-витаминации (Приложение № 6);
- 3.9. примерное 20-ти дневное меню (приложения № 1, № 2 к КОНТРАКТУ).
4. Бабаеву Татьяну Николаевну, заведующего хозяйством назначить ответственным лицом за:
- 4.1. проверку муниципального имущества на соответствие требованиям содержания предоставленных исполнителю КОНТРАКТА помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.
5. Воспитателям всех групп: Алимовой Е.А., Войдоговой А.В., Войдоговой В.А., Зиновой О.Б., Зиновой Л.Н., Ивановой Е.В., Ильченко И.А., Левиной Л.П., Чикулаевой Г.Г., Шиленко Н.В. размещать бланк ежедневного меню с указанием массы порций для каждого приема пищи.
- Помощникам воспитателей: Аллакуловой М.А., Лукиян Л.А., Пухловой Л.П., Рулевой О.О., Рыжовой И.В., Сушон Ж.С.
- строго придерживаться графика приема пищи;
  - соблюдать выполнение питьевого режима в группах;
  - соблюдать график проветривания помещений;
  - соблюдать график проведения генеральной уборки.
6. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на Зеленцову Л.А., старшую медицинскую сестру.
7. Контроль за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ детский сад № 178



С.А. Анащенко

График выдачи продуктов питания  
для детей 12-ти часовым пребыванием

	№ 6 группа	№ 2 группа	№ 5 группа	№ 4 группа средняя	№ 1 группа старшая	№ 3 группа подготовительная к школе
Завтрак	8.15	8.20	8.25	8.30	8.35	8.40
2-ой завтрак	10.20	10.25	10.30	10.55	10.40	10.45
Обед	12.00	12.05	12.10	12.15	12.20	12.25
Уплотненный полдник	15.10	15.15	15.20	15.25	15.30	15.35

График выдачи продуктов питания  
для детей 24-х часовым пребыванием

	Группа круглосуточного пребывания
Завтрак	8.15
2-ой завтрак	10.20
Обед	12.00
Полдник	15.10
Ужин	19.00
2-ой ужин	21.00

График приема пищи

	№ 6 группа	№ 2 группа	№ 5 группа	№ 4 группа средняя	№ 1 группа старшая	№ 3 группа подготовительная к школе	группа 24-часового пребывания
Завтрак	8.20	8.25	8.30	8.35	8.40	8.45	
2-й завтрак	10.25	10.30	10.35	10.40	10.45	10.50	
Обед	12.05	12.10	12.15	12.20	12.25	12.30	
Уплотненный ужин	15.15	15.20	15.25	15.30	15.35	15.40	
Ужин	---	---	---	---	---	---	19.05
2-й ужин	---	---	---	---	---	---	21.05

График питьевого режима

№ п/п	Время
1.	7.00
2.	9.00
3.	11.00
4.	13.00
5.	15.00
6.	17.00

График проветривания

Время проветривания	Групповая комната	Туалет
06.50-07.00	Сквозное проветривание	Одностороннее проветривание
07.00-07.10		
08.30-08.40		Одностороннее проветривание
10.00-10.10	Одностороннее проветривание	
11.50-12.00		
13.30-13.40		Одностороннее проветривание
15.20-15.30		
16.50-17.00		Одностороннее проветривание
17.30-17.40	Сквозное проветривание	

Помещения групп должны **ежедневно проветриваться** в отсутствие детей в холодное время года и присутствии детей в теплое время года.

Сквозное проветривание проводится не менее 10 минут и зависит от t наружного воздуха, направления ветра, эффективности отопительной системы. При проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2-4<sup>0</sup>С.

**Сквозное проветривание в туалетной комнате ЗАПРЕЩАЕТСЯ!** Проводится только одностороннее проветривание. Двери, ведущие в туалет, закрывают.

График ежедневной и генеральной уборки групп

График ежедневной уборки групп

Время	Содержание работы
7.45-8.05	Проветривание, подготовка к завтраку
8.05-8.35	Обслуживание детей во время завтрака, подготовка к занятиям
8.35-9.50	Мытье посуды после завтрака, подготовка к занятиям. Уборка групповых помещений (раздевалка, туалет)
9.50-10.00	Подготовка и обслуживание детей во время 2-го завтрака
10.30-11.30	Одевание детей на прогулку, сквозное проветривание, влажная уборка помещений группы (спальня, группа), подготовка кроватей к тихому часу.
11.30-12.30	Подготовка к обеду, обслуживание детей во время обеда, укладывание детей.
12.30-14.00	Мытье посуды, столового инвентаря после обеда, уборка групповых помещений.
14.00-15.00	Обеденный перерыв
15.00-16.00	Помощь в одевании детей после дневного сна, уборка кроватей, подготовка к уплотненному полднику, обслуживание детей во время приема пищи
16.00-17.00	Мытье посуды после приема пищи, влажная уборка групповых помещений. Помощь воспитателю при подготовке к занятиям и одевании детей на прогулку.
18.45-19.00	Подготовка к ужину. Обслуживание детей во время приема пищи.
19.00-20.00	Мытье посуды и инвентаря после ужина. Подготовка кроватей к ночному сну.
21.00	Укладывание детей

График генеральной уборки

МЕСЯЦ	ДАТА
ЯНВАРЬ	31.01.2020
ФЕВРАЛЬ	28.02.2020
МАРТ	27.03.2020
АПРЕЛЬ	24.04.2020
МАЙ	29.05.2020
ИЮНЬ	26.06.2020
ИЮЛЬ	31.07.2020
АВГУСТ	28.08.2020
СЕНТЯБРЬ	25.09.2020
ОКТАБРЬ	30.10.2020
НОЯБРЬ	27.11.2020
ДЕКАБРЬ	25.12.2020

### График проведения С-витаминизации

Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) составляет для детей 3 - 7 лет 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Время
11.55