

ПРИКАЗ

11.01.2021

№ 19

Об организации питания воспитанников
в МОУ Детском саду № 214 в 2021 году
и назначении ответственных
за организацию питания лиц

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников МОУ Детского сада № 214 и сохранения здоровья детей, соблюдения «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28, СанПиН 3.1/2.4 3598-20 «санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 №16, в соответствии с «Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», утвержденным решением Волгоградской городской думы от 09.11.2016г. №49/1469 (с изменениями) и во исполнение приказа Кировского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 25.12.2020 г. № 337 «Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Кировского района в 2021 году»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Сухорукову С.Н., заведующего хозяйством, назначить ответственной с 11.01.2021 г за:

- обеспечение исполнения контрактов, заключенных между МОУ детским садом № 214 и обществом с ограниченной ответственностью «ВЕНЕРА» на оказание услуг по организации питания воспитанников в 2021 году;

- создание необходимых условий для организации питания воспитанников:

- обеспечить оборудование пищеблока МОУ детского сада № 214 необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, позволяющим осуществить приготовление ассортимента блюд и кулинарных изделий в соответствии с утвержденным меню, обеспечивать сохранение качества и пищевой ценности пищи с момента ее приготовления до реализации в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3648-20.

- предусмотреть помещения для приема пищи детьми, оснащенные необходимым набором мебели, столовой и чайной посудой из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу воспитанников в группе.

2. Шаповалову Ирину Александровну старшую медицинскую сестру, назначить ответственными с 11.01.2021 г. за:

- осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;

- привести в соответствие с действующим законодательством Порядок об организации питания воспитанников МОУ детского сада № 214.

- обеспечить проведение разъяснительной работы с воспитанниками МОУ детского сада № 214 и их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи;

. - Утвердить:

- Примерное 20-ти дневное меню для детей раннего и дошкольного возраста, технологические карты приготовления блюд в МОУ;

- режим приема пищи по возрастным группам (Приложение № 1);

- график отпуска готовых блюд (Приложение № 2);

- график выдачи кипяченой воды (Приложение № 3);

- инструкция по обработке посуды, инвентаря и дезинфицирующих средств; (Приложение № 4);

- инструкцию по обработке столов (Приложение № 5);

- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств (Приложение № 6);

- график текущей и генеральной уборки;

- режим мытья посуды по возрастным группам;

- инструкция по проведению витаминизации;

- инструкция по хранению и уборке пищевых отходов

3. Шаповалову Ирину Александровну старшую медицинскую сестру, назначить ответственными с 11.01.2021 г. за:

- ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категорий.

- предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ детского сада № 214 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд.

- оформление документов на предоставление питания воспитанников льготной категории в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.

- информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ детском саду № 214 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

- предоставление в установленном порядке в Кировское территориальное управление и в МКУ «Центр Кировского района» необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о количестве детей, посетивших МОУ детский сад № 214 и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход.

4. Воспитателей всех возрастных групп, назначить ответственными с 11.01.2021г за:

- организацию питания детей в группах;

- привитие детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;

- использование посуды в группах без сколов, трещин;

- проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей)

по вопросам рационального питания;

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ детским садом № 214



С.В.Борисенкова

Приложение № 1
к приказу № 19 от 11 января 2021 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 214
С.В. Борисенкова
«11» января 2021 г.

РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ ПО ВОЗРАСТНЫМ ГРУППАМ

№	Группы	Завтрак I	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
1	1-я младшая группа	8.10	9.50	11.20	15.10
2	2-я младшая группа	8.15	9.55	12.00	15.15
3	Средняя группа	8.20	9.55	12.15	15.20
4	Старшая группа	8.25	10.00	12.20	15.25
5	Подготовительная к школе группа	8.30	10.05	12.30	15.30

Приложение № 2
к приказу № 19 от 11 января 2021 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 214
С.В. Борисенкова
«11» января 2021 г.



ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД

№	Группы	Завтрак I	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
1	1-я младшая группа	8.10	9.50	11.20	15.10
2	2-я младшая группа	8.15	9.55	12.00	15.15
3	Средняя группа	8.20	9.55	12.15	15.20
4	Старшая группа	8.25	10.00	12.20	15.25
5	Подготовительная к школе группа	8.30	10.05	12.30	15.30

Приложение № 3
к приказу № 19 от 1 января 2021 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 214
С.В. Борисенкова
«11» января 2021 г.

ГРАФИК ВЫДАЧИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ
(согласно СанПиН 3.1/2.4 3598-20)

7.00-9.00
09.00-11.00
11.00-13.00
13.00-15.00
15.00- 17.00
17.00 – 19.00

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 214
С.В. Борисенкова
«11» января 2021 г.

**Инструкция
по обработке посуды, инвентаря и дезинфицирующих средств
(согласно СанПиН 3.1/2.4 3598-20)**

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 промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой.

9. Стулья клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом, нагрудники из ткани – стираются.

Инструкция по разведению дезинфицирующего средства

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	
Посуда без остатков пищи	0,015	15	0,015	15	Погружение
Уборочный инвентарь	0,200	120	0,200	120	Замачивание

Приложение № 5
к приказу № 19 от 11 января 2021 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 214
С.В. Борисенкова
«11» января 2021 г.

**Инструкция
по обработке столов (поверхностей)
(согласно СанПиН 3.1/2.4 3598-20)**

1. Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой.

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	
Поверхности	0,015	60	0,015	60	Протирание

Приложение № 6
к приказу № 19 от 11 января 2021 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 214
С.В. Борисенкова
«11» января 2021 г.



Инструкция по разведению дезинфицирующего средства «Ди-хлор».

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	
Посуда без остатков пищи	0,015	15	0,015	15	Погружение
Поверхности	0,015	60	0,015	60	Протирание
Игрушки	0,060	15	0,030	15	Погружение или протирание
Санитарно-техническое оборудование	0,060	60	0,060	60	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь	0,200	120	0,200	120	Замачивание

Приготовление рабочих растворов средства

Концентрация рабочего раствора по АХ (%)	Кол-во таблеток необходимых для приготовления рабочего раствора (шт)	Кол-во воды, необходимое для приготовления рабочего раствора (л)
0,015	1	10,0
0,030	1	5,0
0,060	1	3,0
0,100	1	1,5
0,200	2	1,5
0,300	2	1,0

Приложение № 7
к приказу № 19 от 11 января 2021 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 214
С.В. Борисенкова
«11» января 2021 г.



**График текущей и генеральной
уборки
(согласно СанПиН 3.1/2.4 3598-20)**

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 № 8
к приказу № 19 от 11 января 2021 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 214
С.В. Борисенкова
«11» января 2021 г.



Режим мытья посуды по возрастным группам

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после уплотненного полдника
1-я младшая группа	8.55-9.10	10.45-10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
2-я младшая 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 № 9
к приказу № 19 от 11 января 2021 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 214
С.В. Борисенкова
«11» января 2021 г.



Инструкция по проведению витаминизации

(согласно СанПиН 3.1/2.4 3598-20)

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 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.
6. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом).

Приложение № 10
к приказу № 19 от 11 января 2021 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 214
С.В. Борисенкова
«11» января 2021 г.



**Инструкция
по хранению и уборке пищевых отходов
(согласно СанПиН 3.1/2.4 3598-20)**

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.