

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

---

**ПРИКАЗ**

11.01.2021 г.

№ 7-ОД

**«Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 170»**

В соответствии с Решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» в целях предоставления качественного и безопасного питания воспитанникам муниципальных образовательных учреждений Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за воспитанниками (далее – Решение Волгоградской городской Думы № 49/1469), в связи с вступлением в действие с 1 января 2021 года санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), приказом Тракторозаводского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 30.12.2020г. № 388

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать 4-х разовое питание воспитанников дошкольного возраста в 2021 году в соответствии с Порядком организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 170 Тракторозаводского района Волгограда», реализующем основную образовательную программу дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (приложения № 1 примерное 20-ти дневное меню 1-3, 3-7 лет).

2. Обеспечить организацию питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3. Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания от МОУ Детский сад № 170, осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками – *медицинскую сестру О.А. Чубарову*.

4. Медицинская сестра, Чубарова О.А. (в случае ее отсутствия – заведующий хозяйством – Н.В. Летнева) обеспечивает контроль за:

- качеством оказываемых услуг, в том числе контрольное взвешивание блюд, вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения, не вмешиваясь в оперативно - хозяйственную деятельность оператора питания;
- использованием муниципального имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания

предоставленных оператору питания помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.

5. Ответственный за оказание услуг общественного питания от МОУ Детский сад № 170 О.А. Чубарова:

5.1. Ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у оператора питания.

5.2. Ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категории.

5.3. Ежедневно не позднее 14 часов предоставляет ответственному представителю оператора питания Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами.

5.4. Предоставляет исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ Детском саду № 170 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд;

5.5. Оформляет документы на предоставление питания воспитанникам льготной категории в соответствии с действующими нормативно - правовыми актами.

5.6. Проводит бракераж готовой продукции;

5.7. Информировать родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ Детский сад № 170 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

5.8. Осуществляет контроля за отпуском приготовленной пищи на группы в строгом соответствии с нормами выхода, по весу;

5.9. Осуществляет ежедневный осмотр работников Исполнителя Контракта, участвующих в приеме продуктов и приготовление пищи, с допусков к работе по согласованию с Исполнителем Контракта.

5.10. Проводит витаминизацию третьего блюда - искусственной С и ведет журнал соответствующей формы.

6. Назначить старшего воспитателя - Кудрявцеву Наталью Викторовну ответственной за:

6.1. Организацию разъяснительной работы с воспитанниками МОУ их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.

7. Назначить ответственными воспитателей групп за:

7.1. Организацию питания детей в группах;

7.2. Привитие детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;

7.3. Использование посуды в группах без сколов, трещин;

7.4. Проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

7.5. Не допускать кормление воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома.

8. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинскую сестру, Чубарову О.А.

9. Незамедлительно уведомлять начальника Тракторозаводского ТУ ДОАВ, директора МКУ «Центр по обеспечению деятельности МОУ Тракторозаводского района» о фактах нарушения обеспечения питанием воспитанников МОУ Детский сад № 170.

10. Утвердить:

- примерное 20-ти дневное меню 1-3, 3-7 лет (приложения № 1)
- график выдачи и приема питания (приложение 2);
- график питьевого режима (приложение 3);
- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря (приложение 4);
- график текущей и генеральной уборки по группам (приложение 5);
- инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение 6);
- инструкцию по проведению витаминизации (приложение 7).

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой, в части организации питания детей каждой группы на медицинскую сестру, Чубарову О.А.

Заведующий МОУ Детским садом № 170



Л. А. Пацкова

приложения № 1  
к приказу № 7-ОД от 11.01.2021  
примерное 20-ти дневное меню 1-3, 3-7 лет

## ***ГРАФИК ВЫДАЧИ И ПРИЕМА ПИТАНИЯ ПО ГРУППАМ***

*по адресу: ул. им. Клименко, 8*

<b>Группы</b>	<b>График выдачи питания</b>	<b>Время приема пищи в группах</b>
<b><i>Завтрак</i></b>		
Старшая группа № 7	7.55	8.10-8.30
Подготовительная № 6	7.50	8.10-8.30
Подготовительная № 5	8.00	8.10-8.30
Средняя № 4	8.05	8.15-8.40
<b><i>2-ой завтрак</i></b>		
Старшая группа № 7	10.10	10.30-10.40
Подготовительная № 6	10.20	10.40-10.50
Подготовительная № 5	10.30	10.40-10.50
Средняя № 4	9.50	10.10-10.20
<b><i>Обед</i></b>		
Старшая группа № 7	12.20	12.40-13.10
Подготовительная № 6	12.30	12.50-13.20
Подготовительная № 5	12.40	12.50-13.20
Средняя № 4	12.10	12.30-13.00
<b><i>Уплотненный полдник</i></b>		
Старшая группа № 7	15.55	16.10-16.30
Подготовительная № 6	16.00	16.15-16.40
Подготовительная № 5	16.05	16.15-16.40
Средняя № 4	15.50	16.05-16.30

# **ГРАФИК ВЫДАЧИ И ПРИЕМА ПИТАНИЯ ПО ГРУППАМ**

*по адресу: ул. пр-кт им. В.И. Ленина, 205*

<b>Группы</b>	<b>График выдачи питания</b>	<b>Время приема пищи в группах</b>
<b><i>Завтрак</i></b>		
Смешанная ранняя № 2	8.05	8.20-8.50
Первая младшая № 1	8.10	8.20-8.50
Вторая младшая № 3	8.00	8.15-8.40
<b><i>2-ой завтрак</i></b>		
Смешанная ранняя № 2	9.40	9.55-10.05
Первая младшая № 1	09.45	9.55-10.05
Вторая младшая № 3	9.50	10.00-10.10
<b><i>Обед</i></b>		
Смешанная ранняя № 2	11.30	11.45-12.20
Первая младшая № 1	11.45	12.00-12.30
Вторая младшая № 3	12.05	12.20-12.50
<b><i>Уплотненный полдник</i></b>		
Смешанная ранняя № 2	15.45	16.00-16.30
Первая младшая № 1	15.50	16.00-16.30
Вторая младшая № 3	15.55	16.00-16.30

Приложение 5  
к приказу № 7-ОД от 11.01.2021

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



**Инструкция  
о правилах мытья посуды и инвентаря  
(согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

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 ячейке 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 № 7-ОД от 11.01.2021

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



## **ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА** (смены воды)

(согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

**07.00 - 10.00**

**10.00 - 13.00**

**13.00 - 16.00**

**16.00 - 19.00**



Приложение № 5  
к приказу № 7-ОД от 11.01.2021  
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 № 7-ОД от 11.01.2021  
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 № 7-ОД от 11.01.2021

Утверждаю

Заведующий

МОУ Детским садом № 170



Л.А. Пацкова

### **Инструкция по проведению витаминизации (согласно СанПиН 2.4.1.3049-13)**

В Санитарно-эпидемиологических правилах и нормативах СанПиН 2.4.1.3049-13 сказано: «14.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации».

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).