

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 245 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

ПРИКАЗ

11.01.2021

№ 18

Об организации питания воспитанников  
в 2021 году

В целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 245 (далее — МОУ), обеспечения воспитанников рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии; к качеству и безопасности питания детей; профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний воспитанников, связанных с питанием в МОУ; пропаганды принципов здорового и полноценного питания детей; в соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПин 2.3/2.4.3590-20, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; во исполнение приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 28.12.2016 года № 976 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста» (ред.от 25.01.2018г), на основании Положения об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденного решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469; приказа Советского ТУ ДОАВ от 30.12.2020г. № 06/411 Об организации питания в образовательных учреждениях Советского района Волгограда, реализующих основную общеобразовательную программу дошкольного образования в 2021году», а так же в целях осуществления контроля по вопросам организации питания воспитанников в МОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать с 11.01.2021 года питание воспитанников в МОУ, 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, утвержденного решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016г. № 49/1469, Примерным 20-дневным меню для детей дошкольного возраста МОУ Детского сада № 245 и **Контрактом № 245/21** (оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Советского района Волгограда в 2021 году) **от 11.01.2021 г. с ИП Стрельников А.И.**
2. Утвердить порядок организации питания и положение о создании и организации бракеражной комиссии в МОУ Детском саду № 245.

3. Утвердить Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста МОУ Детского сада № 245.

-технологические карты, составленные в соответствии с перспективным меню и согласованные с организаторам питания.

Работникам МОУ Детского сада № 245 , связанных с организацией питания детей строго соблюдать соответствие фактического рациона и норм питания утвержденному меню.

3. Утвердить:

- график отпуска готовых блюд в группы, в соответствии с утвержденным режимом дня и санитарными нормами режима питания воспитанников (приложение 1);
- график питьевого режима (приложение 2);
- режим мытья посуды по возрастным группам (приложение 3);
- инструкцию по обработке посуды, инвентаря по группам (приложение 4);
- график текущей и генеральной уборки по группам (приложение 5);
- инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение 6);
- инструкции по проведению витаминизации блюд (приложение 7).

4. Вносить изменения в меню только путем подписания дополнительного соглашения к контракту по выполнению услуг по организации питания в МОУ (в течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения от оператора питания об изменении меню).

Ответственный — завхоз О.С.Богданович

#### **5. Назначить завхоза Богданович Ольгу Сергеевну ответственным лицом за :**

-осуществление контроля за оказанием услуг оператором питания и организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;

-ведением ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, *в том числе льготных категорий; проведение учета и расчетов за питание;*

-проведение бракеража готовой продукции и его регистрацией в журнале установленной формы;

-обеспечение выдачи готовой пищи в группы в соответствии с утвержденным графиком, после проведения контроля бракеражной комиссией;

- ежедневно по итогам оказания услуг за день заполняет Абонементную книжку.

- ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у ИП.Стрельников;

-информирование родителей (законных представителей) воспитанников о проводимых в МОУ мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

-ведение журнала установленной формы о проведении витаминизации третьих блюд;

-предоставление в установленном порядке в Советское ТУ ДОАВ необходимой информации об организации питания воспитанников;

#### **6. Назначить старшего воспитателя Фурасеву Юлию Владимировну ответственной за организацию:**

-оформления документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими правовыми актами;

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

- совместно с родительской общественностью мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей);

консультационно-разъяснительной работы с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей

#### **7. Заведующему хозяйством - Богданович Ольге Сергеевне:**

-создать необходимые условия для организации питания воспитанников;

-передать исполнителю контракта в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда, закрепленные за МОУ на праве оперативного управления, в целях исполнения контракта на срок с 11.01.2021 по 31.12.2021 года;

- в целях исполнения контракта безвозмездно обеспечить исполнителя контракта электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, отоплением, организовать вывоз отходов.

#### **8. Воспитателям МОУ:**

- осуществлять организацию питания детей в группах в соответствии с санитарными требованиями и требованиями основной общеразвивающей программы МОУ;

- *не допускать:*

- кормления воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома,

- использование посуды в группах со сколами, трещинами;

-ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации детей в МОУ на информационных стендах для родителей.

#### **9. Помощникам воспитателей:**

осуществлять работу по питанию детей в группах в строгом соответствии с размещёнными в моечных комнатах:

-графиком отпуска готовых блюд в группы;

-графиком питьевого режима;

-режимом мытья посуды;

-инструкцией по обработке посуды, инвентаря;

-инструкцией по хранению и уборке пищевых отходов;

-инструкцию по разведению дезинфицирующих средств;

-графиком текущей и генеральной уборки в группе.

#### **10. Администрации МОУ:**

-запланировать и провести оперативные проверки по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников МОУ, пропагандой принципов здорового и полноценного питания детей. Срок исполнения — в течение календарного года.

**11.** Контроль исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

**Заведующий МОУ Детским садом № 245**

**Т.А.Беркова**

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_ Ю.В.Фурасева

\_\_\_\_\_ О.С.Богданович

\_\_\_\_\_ Е.А.Серякова

\_\_\_\_\_ Л.Я.Токарева

\_\_\_\_\_ И.С.Куликова

\_\_\_\_\_ М.В.Василевич

\_\_\_\_\_ Н.П.Шаталова

\_\_\_\_\_ И.Ф.Тепикина

\_\_\_\_\_ З.М.Харатян

\_\_\_\_\_ А.А.Айрапетян

\_\_\_\_\_ М.А.Слободян

\_\_\_\_\_ Е.Н.Хвощева

\_\_\_\_\_ Т.В.Литвиненко

\_\_\_\_\_ Т.А.Темралиева

\_\_\_\_\_ Ю.А.Хвощева

\_\_\_\_\_ Е.Н.Колесникова

\_\_\_\_\_ И.Ю.Чернова

\_\_\_\_\_ В.В.Васильева

Приложение 1  
к приказу № 18  
от «11» 01 2021

Утверждаю  
Заведующий МОУ  
Детским садом № 245  
\_\_\_\_\_ Г.А.Беркова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021

**График отпусков готовых блюд**

<i>Возрастные группы</i>	<i>Вторая младшая</i>	<i>Средние</i>	<i>Старшие</i>	<i>Подготовительные</i>
Завтрак	8:10	8:15	8:20	8:25
2-ой завтрак	10:00	10:00	10:00	10:00
Обед	12:10	12:15	12:20	12:25
Уплотненный полдник	15:15	15:20	15:25	15:30

*Приложение 2  
к приказу №18  
от «11» 01 2021*

Утверждаю  
Заведующий МОУ  
Детским садом № 245  
\_\_\_\_\_ Т.А.Беркова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021

**ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА  
(согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20)**

**07:00 – 09:00**

**09:00 – 11:00**

**11:00 – 13:00**

**13:00 – 15:00**

**15:00 – 17:00**

**17:00 – 19:00**

Приложение 3  
к приказу № 18  
от «11» 01 2021

Утверждаю  
Заведующий МОУ  
Детским садом № 245  
\_\_\_\_\_ Т.А.Беркова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021

**Режим мытья посуды  
по возрастным группам**

Возрастная группа	После			
	завтрака	2-го завтрака	обеда	уплотненного полдника
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

Утверждаю  
Заведующий МОУ  
Детским садом № 245  
\_\_\_\_\_ Т.А.Беркова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**Инструкция  
по обработке посуды, инвентаря  
(согласно СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к  
организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи")**

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.

Утверждаю  
Заведующий МОУ  
Детским садом № 245  
\_\_\_\_\_ Т.А.Беркова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**График текущей и генеральной уборки по группам**  
(согласно СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи")

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 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 №18  
от «11» 01 2021

Утверждаю  
Заведующий МОУ  
Детским садом № 245  
\_\_\_\_\_ Т.А.Беркова  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021

**Инструкция**  
**по хранению и уборке пищевых отходов**  
(согласно СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям  
воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи")

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, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

Утверждаю  
Заведующий МОУ  
Детским садом № 245  
\_\_\_\_\_ Т.А.Беркова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021

**Инструкция  
по проведению витаминизации блюд  
(согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20)**

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:

для детей от 1 до 3 лет – 35,0 мг на порцию,  
для детей от 3 до 6 лет – 50,0 мг на порцию.

5. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот и кисель) после его охлаждения до температуры 15<sup>0</sup> С (для компота) и 35<sup>0</sup> С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

6. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом).