

ПРИКАЗ

11.01.2021

№ 25

Об организации питания
воспитанников
в МОУ Детский сад № 372

В связи с введением в действие «Положения об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих 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, соблюдения СП 2.4.3648-20 "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. N 28, СанПин 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. N 32, в целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным заведующего Черкасову Е.В. 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 Детский сад № 372 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 Детский сад № 372 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 № 372 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 старших воспитателей Ульянову Наталью Валерьевну, Покотило Елену Алексеевну 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



Е.В. Черкасова

Приложение 2
к приказу № 25 от 11.01.2021

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 372

Е.В. Черкасова



ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА **(смены воды)**

07.00 - 10.00

10.00 - 13.00

13.00 - 16.00

16.00 - 19.00

Приложение 3
к приказу № 25 от 11.01.2021

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 372
Е.В. Черкасова



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 4
к приказу № 25 от 11.01.2021

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 372
Е.В. Черкасова



о правилах мытья посуды и инвентаря

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. Для обезжиривания применяют горчицу – 20 гр на литр воды или моющее средство «Ушастый нянь» - одну чайную ложку на пять литров воды. 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 5
к приказу № 25 от 11.01.2021

Утверждаю
Заведующий МОУ Детский сад № 372
Е.В. Черкасова



График текущей и генеральной уборки

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 № 25 от 11.01.2021

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 372

Е.В. Черкасова



Инструкция по хранению и уборке пищевых отходов

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 № 25 от 11.01.2021
Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 372

Е.В. Черкасова



**Инструкция
по проведению 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).