

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №223 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»
(МОУ Детский сад № 223)

Адрес: 400029, Россия, Волгоград, ул. Саушинская, 26 тел: 64-74-40, email: dou223@volgadmin.ru
ИНН/КПП 3448017066/344801001 ОГРН 1033401199721

ПРИКАЗ

11.01.2021 г.

№ 5 - ОД

**Об организации питания детей
В МОУ Детском саду № 223**

С целью организации питания детей в Детском саду в 2021 году, осуществления контроля по данному вопросу, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» с требованиями СанПин 2.3 /2.4.3590 – 20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». На основании приказа № 240 от 25.08.2020 года «О функционировании муниципальных дошкольных образовательных учреждений Красноармейского района Волгограда в условиях профилактики и предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-2019)» Администрации Волгограда департамента по образованию Красноармейского территориального управления. Порядком об организации питания в МОУ Детском саду, реализующем основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденным Приказом заведующего МОУ Детским садом от 11.01.2021 № 4 -ОД. Контрактом об оказании услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждений Красноармейского района Волгоград, а также в целях обеспечения воспитанников рациональным, сбалансированным, качественным, максимально разнообразным питанием, соответствующим их возрастным и физиологическим потребностям и осуществления контроля за организацией питания в МОУ Детском саду № 223.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания детей в Детском саду на медсестру Лысенко Валентину Ильиничну.

1.1. Медсестре Лысенко Валентине Ильиничне:

Ежедневно осуществлять контроль за:

- организацией питания детей МОУ Детского сада в соответствии с примерным 20-дневным меню;
- требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20 к условиям приема, хранения пищевых продуктов, технологии приготовления и срокам реализации продуктов и кулинарных изделий;
- выполнением натуральных норм питания на одного ребенка;
- выполнением среднесуточной нормы выдачи продуктов питания на 1 ребенка;
- технологией приготовления блюд;
- объемом порций для детей раннего и дошкольного возраста (Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании);
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- соблюдением правил личной гигиены работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи с отметкой в гигиеническом журнале (форма- Приложение № 1 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590 – 20; п. 2.22)
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием: наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность порции. И размещено в доступных для родителей местах;
- организацией приема пищи воспитанниками;
- за обработкой столовой посуды и приборов дезсредствами в соответствии с инструкцией по их применению по вирусному режиму.
- ведением ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;
- ежедневное предоставление (не позднее 14 часов) ответственному представителю исполнителя контракта заявку на питание на следующий день по форме (приложение № 1).
- оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;
- проведение бракеража готовой продукции;
- выдачу готовых блюд разрешать только после снятия пробы;
- информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ Детском саду мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- представление в установленном порядке в территориальное управление необходимой информации об организации питания воспитанников;
- организацию мероприятий, проводимых совместно с родительской общественностью, направленных на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей);
- своевременное поступление средств родительской платы.

1.2. Выдачу готовых блюд разрешать только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

1.3. Ежедневно размещать меню в печатном виде около пищеблока и в каждой возрастной группе с указанием даты, номера дня, наименование блюда и выхода каждого блюда для детей от 1 года до 3-х лет и от 3-х лет до 8-ми лет.

2. Утвердить:

- режим приема пищи в группах (приложение № 1)
- график питьевого режима (приложение № 2);
- инструкцию по режиму мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств в группе (приложение №3);
- порядок проведения С – витаминизации (приложение № 4);
- график получения готовых блюд (приложение № 5);
- Инструкция по обработке столов (приложение № 6);
- Инструкция по разведению дезинфицирующих средств (приложение № 7);
- режим приема пищи по возрастным группам (приложение № 8)

3. В целях организации административно – общественного контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в количестве не менее 3 человек

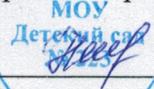
4. Помощникам воспитателей:

- строго соблюдать правила личной гигиены, осуществлять работу только в головных уборах, специальной одежде и безопасной обуви;
- строго соблюдать график получения готовых блюд из пищеблока;
- раздачу блюд осуществлять строго в полном объеме.

5. Воспитателям всех возрастных групп:

- проводить подготовку и прием пищи, согласно режиму дня и режима приема пищи;
- во время приема пищи воспитывать у детей культурно-гигиенические навыки;
- организовывать дежурства детей во время приема пищи (в средней, старшей, подготовительной группах);
- организовывать питьевой режим в группах согласно графика питьевого режима.
- контролировать своевременное поступление средств родительской платы.

6. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий:  Т. А. Пятница /



Приложение № 1

Введено в действие
Приказом от 11.01.2021. № 5 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223



Т. А. Пятница

ГРАФИК РЕЖИМА ПРИЕМА ПИЩИ В ГРУППАХ

(СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 таблица № 4)

- Завтрак 8.25 - 8.45
- Второй завтрак 10.00 - 10.30
- Обед 11.30 - 12.50
- Уплотненный полдник 15.15 - 16.00
(с включением блюд ужина)

Приложение № 2
Введено в действие
Приказом от 11.01.2021 г. № 5 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223

Т. А. Пятница

**ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА
В МОУ ДЕТСКОМ САДУ № 223
(СанПин 2.3/2.4.3500 – 20 п.8.4.5.)**

- I Доставка кипяченой воды в группу – 7.00 часов
- II Доставка кипяченой воды в группу – 10.00 часов
- III Доставка кипяченой воды в группу – 13.00 часов
- IV Доставка кипяченой воды в группу – 16.00 часов

Приложение № 3

Введено в действие

Приказом от 11.01.2021 г. № 5 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223



Т. А. Пятница

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ

с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (по вирусному режиму)

В ГРУППЕ

(СанПин 2.4.3648 – 20)

Посуду и столовые приборы моют в 2-СЕКЦИОННЫХ ваннах с соблюдением следующего режима:

1. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств:

0,2% раствор соды или горчицы-200 г. на 10 л. воды (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С,

Столовая посуда ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью шланга с душевой насадкой и просушивается в перевернутом виде на специальных решетках на высоте не менее 0,35 м от пола.

2. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств:

0,2% раствор соды или горчицы-200 г. на 10 л. воды (первая ванна).

Чашки ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне с помощью шланга с душевой насадкой и просушивается в перевернутом виде на специальных решетках на высоте не менее 0,35 м от пола.

3. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна):

0,2% раствор соды или горчицы-200 г. на 10 л. воды

4. Дезинфекция посуды помощником воспитателя осуществляется с помощью дезинфицирующего средства «Люир Хлор» 0.03 % после каждого приема пищи

1 таблетки на 5 литров воды

Время экспозиции – 15 минут

Приложение № 4

Введено в действие

Приказом от 11.01.2021 г. № 5 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223

Т. А. Пятница

ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ С-витаминации
В МОУ ДЕТСКОМ САДУ № 223
(СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 п. 8.1.6.)

1. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминация. Искусственная С-витаминация в дошкольном учреждении осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 8 лет - 50,0 мг на порцию.

2. 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.

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

4. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

Приложение № 5

Введено в действие

Приказом от 11.01.2021 г. № 5 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223

Т. А. Пятница

График получения готовых блюд
(СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 таблица 4)

Наименование группы	1-й завтрак	2-й завтрак	Обед	Уплотненный полдник
<i>Группа № 1</i> <i>(смешанная ранняя группа)</i>	8.22	09.48	11.20	15.10
<i>Группа № 3</i> <i>(2-я младшая группа)</i>	8.24	9.50	11.55	15.12
<i>Группа № 2</i> <i>(средняя группа)</i>	8.26	09.52	12.00	15.14
<i>Группа № 6</i> <i>(старшая группа)</i>	8.28	09.56	12.05	15.16
<i>Группа № 4</i> <i>(подготовительная)</i>	8.30	09.58	12.15	15.18

Приложение № 6

Введено в действие

Приказом от 11.01.2021 г. № 5 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223
Т. А. Пятница



ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ СТОЛОВ

с указанием концентрации растворов и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств

В ГРУППЕ

(СанПин 2.4.3548 – 20 п.2.11.2)

1. Столы в групповых помещениях перед каждым приемом пищи и после каждого приема пищи моют горячей водой при температуре 40° - 50° с используя предназначенные для мытья средства (мыло хозяйственное, ветошь) и насухо вытираются сухой, чистой ветошью. Дезинфекцию столов помощник воспитателя осуществляет в конце рабочего дня. Рабочие поверхности дезинфицируются с помощью ветоши, смоченной в 0,03% дез.растворе «Люир Хлор». Затем через 20 минут смывают остатки дезинфектанта водой с помощью ветоши.
Приготовления 0,03% раствора дезинфицирующего средства «Люир Хлор»:
1 таблетки на 5 литров воды
Время экспозиции – 15 минут
2. Ветошь для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств (хозяйственное мыло), просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
3. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
Щетки для мытья, ветошь для протирания столов после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45градусов с добавлением моющих средств, дезинфицируют путем погружения в 0,1% раствор «Люир Хлор», промывают проточной водой, затем просушивают и хранят специально выделенном месте.
1 таблетка на 1,5литра воды
Время экспозиции – 15 минут
4. Емкости с рабочими растворами моющих и дезинфицирующих средств должны быть промаркированы указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

Приложение № 7

Введено в действие
Приказом от 11.01.2021 г. № 5 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223



Т. А. Пятница

ИНСТРУКЦИЯ

(СанПин 2.4.3548 – 20 п.2.11.6)

по хранению, разведению моющих и дезинфицирующих средств

1. Дезинфицирующие средства хранятся в упаковке производителя
2. Дезинфицирующие растворы готовят в соответствии с инструкцией, перед непосредственным их применением.
3. Мыло хозяйственное
1 литр воды – 20 гр. хоз. мыла (на терке протертое).
4. Горчичный порошок
1 литр воды – 20 гр. горчичного порошка
200 г. на 10 л.
5. Сода
0,2% раствор соды 200 г. на 10 л.

Введено в действие
 Приказом от 11.01.2021 г. № 5 - ОД
 Заведующий МОУ Детского сада № 223



Г. А. Пятница

Режим приема пищи по возрастным группам

(СанПин 2.3/2.4.3590 – 20 таблица 4)

Наименование группы	1-й завтрак	2-й завтрак	Обед	Уплотненный полдник
Группа № 1 (смешанная ранняя группа)	8.25	10.00	11.30	15.15
Группа № 3 (2-я младшая группа)	8.30	10.00	12.05	15.15
Группа № 2 (средняя группа)	8.30	10.10	12.10	15.16
Группа № 6 (старшая группа)	8.32	10.10	12.15	15.20
Группа № 4 (подготовительная)	8.34	10.10	12.20	15.20