

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 270 Тракторозаводского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 270)**

ПРИКАЗ

10.01.2022

№ 26

Об организации питания
в МОУ Детский сад № 270

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 30.12.2020 № 388 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Тракторозаводского района Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание воспитанников МОУ Детский сад № 270 по примерным двадцатидневному меню для групп полного дня (с 10,5-12-ти часовым режимом функционирования) и согласовать:

- Примерное двадцатидневное меню для детей раннего возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым режимом функционирования (зимне-весенний период (с солеными овощами)) (приложение 1);
- Примерное двадцатидневное меню для детей раннего возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым режимом функционирования (летне - осенний период (со свежими овощами)) (приложение 2);
- Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым режимом функционирования (зимне-весенний период (с солеными овощами)) (приложение 3);
- Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым режимом функционирования (летне-осенний период (со свежими овощами)) (приложение 4).

2. Заведующему МОУ Детский сад № 270, Шевченко Светлане Александровне:

2.1. Обеспечить организацию питания в МОУ Детский сад № 270 в соответствии с Решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469, Порядком организации питания в МОУ Детский сад № 270.

2.2. Обеспечить контроль:

- за наличием в МОУ Детский сад № 270 утвержденных исполнителем Контракта и согласованных руководителем МОУ Примерного двадцатидневного меню, технологических карт блюд и кулинарных изделий, Порядка организации питания в МОУ;

- за организацией питания воспитанников МОУ Детский сад № 270 в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и Примерным двадцатидневным меню;

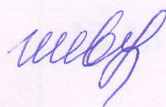
- за своевременным сбором, обобщением и предоставлением в Тракторозаводское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда информации о посещаемости воспитанниками МОУ Детский сад № 270 до 10 числа месяца, следующего за отчетным.

2.3. Утвердить:

- график выдачи готовых блюд (приложение 5);
- режим приема пищи по возрастным группам (приложение 6);
- график смены кипяченой воды (приложение 7);
- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (приложение 8);
- инструкцию по обработке столов (приложение 9);
- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств (приложение 10).

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ Детский сад № 270



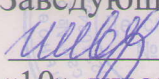
С.А. Шевченко

Приложение 5

к приказу от «10» января 2022 № 26

Утверждаю

Заведующий МОУ Детским садом № 270

 С.А. Шевченко

«10» января 2022г.

ГРАФИК

ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

ГРУППА	ВРЕМЯ ВЫДАЧИ			
	ЗАВТРАК	2-ой ЗАВТРАК	ОБЕД	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК
ПЕРВАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 2)	8.15	10.10	11.50	16.05
ВТОРАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 1)	8.18	10.13	11.55	15.40
СРЕДНЯЯ ГРУППА (№ 6)	8.21	10.15	12.00	15.45
СТАРШАЯ ГРУППА (№ 4)	8.24	10.18	12.05	15.50
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 5)	8.27	10.21	12.10	15.55
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 3)	8.30	10.25	12.15	16.00

Приложение 6

к приказу от «10» января 2022 № 26

Утверждаю

Заведующий МОУ Детским садом № 270

Шевченко С.А. Шевченко

«10» января 2022г.

Режим приема пищи по возрастным группам

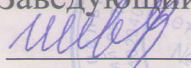
ГРУППА	ВРЕМЯ ПРИЕМА ПИЩИ			
	ЗАВТРАК	2-ой ЗАВТРАК	ОБЕД	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК
ПЕРВАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 2)	8.30-8.50	10.25- 10.40	12.00- 12.30	16.10-16.30
ВТОРАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 1)	8.30-8.50	10.25- 10.40	12.10- 12.40	15.50-16.15
СРЕДНЯЯ ГРУППА (№ 6)	8.30-8.50	10.25- 10.40	12.15- 12.45	15.55-16.15
СТАРШАЯ ГРУППА (№ 4)	8.35-8.50	10.30- 10.40	12.20- 12.50	16.05-16.25
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 5)	8.35-8.50	10.35- 10.45	12.20- 12.50	16.05-16.25
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 3)	8.40-8.55	10.35- 10.45	12.25- 12.55	16.10-16.30

Приложение 7

к приказу от «10» января 2022 № 26

Утверждаю

Заведующий МОУ Детским садом № 270

 С.А. Шевченко

«10» января 2022г.

ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

(смены воды)

(согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
 - кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям, кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
2. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.
3. Время смены кипяченой воды должно проводиться по графику:

Наименование средства	Количество	Время	Количество воды
2% раствор хлорамина	20	07.00 - 10.00	10 литров воды
2% раствор соды	20	10.00 - 13.00	10 литров воды
Гель для мытья посуды	10	13.00 - 16.00	10 литров воды

16.00 - 19.00

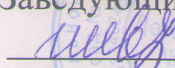
5. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами проводится путем погружения в раствор Хлорамина Б (с концентрацией активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0). Емкость закрывают крышкой. Время обеззараживания 60 минут. По окончании дезинфекции посуду тщательно промывают водой до исчезновения запаха хлора.

Приложение 8

к приказу от «10» января 2022 № 26

Утверждаю

Заведующий МОУ Детским садом № 270

 С.А. Шевченко

«10» января 2022г.

Инструкция

**о правилах мытья посуды и инвентаря
(согласно СП 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

1. Посуда, инвентарь должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
2. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
3. Посуду и столовые приборы моют в 2- гнездных ваннах. Посуду моют строго ветошью, губками обработка посуды не осуществляется!
4. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющего средства (первая ванна):

Наименование средства	Количество моющего средства	Количество воды
2% раствор горчицы	200 гр. горчицы	10 литров воды
2% раствор соды	200 гр. соды	10 литров воды
Гель «Ушастый нянь»	10 мл. геля	10 литров воды

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, полках, стеллажах.

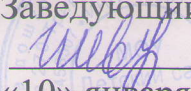
5. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами проводится путем погружения в раствор Хлорамин Б (в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0. Емкость закрывают крышкой. Время обеззараживания 60 минут. По окончании дезинфекции посуду тщательно промывают водой до исчезновения запаха хлора.

Приложение 9

к приказу от «10» января 2022 № 26

Утверждаю

Заведующий МОУ Детским садом № 270

 С.А. Шевченко

«10» января 2022г.



Инструкция по обработке столов

Для мытья столов выделяется необходимый инвентарь (ёмкости для мытья столов, чистая ветошь, тара для чистой ветоши, тара для использованной ветоши).

Ёмкости должны иметь маркировку, соответствующую применению «Для обработки столов».

Столы в групповых помещениях до и после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.)

Ветошь для мытья столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Посуду освобождают от остатков пищи и полностью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 2 литра на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают водой в течение трех минут.

Предметы обстановки (пол, стены) протирают ветошью, смоченной в растворе средства из расчета 100 мл на 1 квадратный метр или опрыскивают из расчета 300 мл на 1 квадратный метр обрабатываемой поверхности. После окончания дезинфекции помещение проветривают в течение 15 минут, паркетный пол, полированную и деревянную мебель протирают сухой тканевой салфеткой.

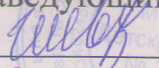
Санитарно-техническое оборудование протирают тканевой салфеткой, смоченной в растворе или опрыскивают раствором средства. Убыточный материал (тканевая салфетка) утилизируют в растворе дезсредства. По окончании дезинфекции — проветривают.

Приложение 10

к приказу от «10» января 2020 № 26

Утверждаю

Заведующий МОУ Детским садом № 270

 С.А. Шевченко

«10» января 2022г.

Инструкция по разведению дезинфицирующих средств

Рабочие растворы средства “Жавелион” готовят в стеклянных, эмалированных или пластмассовых емкостях путем растворения определенного числа таблеток в воде, в соответствии с таблицей 1.

Таблица №1

Приготовление рабочих растворов

Содержание активного хлора, %	Количество таблеток на 10 литров воды
0,015	1
0,03	2
0,06	4
0,1	7
0,2	14
0,3	20

Посуду освобождают от остатков пищи и полностью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 2 литра на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают водой в течение трех минут.

Предметы обстановки, пол, стены протирают ветошью, смоченной в растворе средства из расчета 100 мл на 1 квадратный метр или орошают из расчета 300 мл на 1 квадратный метр обрабатываемой поверхности. После окончания дезинфекции помещение проветривают в течение 15 минут, паркетный пол, полированную и деревянную мебель протирают сухой тканевой салфеткой.

Санитарно-техническое оборудование протирают тканевой салфеткой, смоченной в растворе или орошают раствором средства. Уборочный материал (тканевой салфеткой) замачивают в растворе дезсредства. По окончании дезинфекции – прополаскивают.