

ДЕПАРТАМЕНТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ВОЛГОГРАДА  
муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 30 Ворошиловского района Волгограда»

**ПРИКАЗ**

10.01.2022 г.

№ 2 - о

**Об организации питания  
в МОУ детский сад № 30**

В целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников раннего и дошкольного возраста муниципальных образовательных учреждений Волгограда, реализующих основную образовательную программу дошкольного образования, сохранения здоровья детей, соблюдения 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) к составлению меню для организации питания детей разного возраста, во исполнение «Положения об организации питания в муниципальных образовательных организациях 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 (далее – Решение Волгоградской городской Думы № 49/1469), приказа Ворошиловского ТУ ДООАВ от 10.01.2022 года № 05/2 «Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Ворошиловского района Волгограда» и исполнения контракта от 27.12.2021 года № 30/6719 на оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ детский сад № 30, заключенного между МОУ детский сад № 30 и оператором ООО «Виво Маркет»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание воспитанников в МОУ детский сад № 30 с 01.01.2022 года в соответствии с примерным двадцатидневным меню для групп полного дня с 10,5 – 12-ти часовым режимом функционирования) и согласовать:
  - Примерное двадцатидневное меню для детей раннего возраста 1-3 лет, с 10,5 – 12-ти часовым режимом функционирования (с солеными овощами) (приложение 1);
  - Примерное двадцатидневное меню для детей раннего возраста 1-3 лет, с 10,5 – 12-ти часовым режимом функционирования (со свежими овощами) (приложение 2);
  - Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста 3-7 лет, с 10,5 – 12-ти часовым режимом функционирования (с солеными овощами) (приложение 3);
  - Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста 3-7 лет, с 10,5 – 12-ти часовым режимом функционирования (со свежими овощами) (приложение 4).
2. Утвердить порядок организации питания воспитанников МОУ детский сад № 30 (далее – Порядок организации питания в МОУ детский сад № 30) (приложение 5).
3. Заведующему МОУ детский сад № 30 Можиной Елене Юрьевне:
  - 3.1. Обеспечить организацию питания в МОУ детский сад № 30 в соответствии с Решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 г. № 49/1469, Порядком организации питания в МОУ детский сад № 30.
  - 3.2. Обеспечить контроль:



- за наличием в МОУ детский сад № 30 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 № 30 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 Ворошиловское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда информации о посещаемости воспитанниками МОУ детский сад № 30 до 10 числа месяца, следующего за отчетным.

3.3. Утвердить:

- комиссию по контролю за организацией и качеством питания (качество пищи, выход блюд, соответствие фактического меню примерному меню) в следующем составе:

председатель: Дикова И.А., старший воспитатель;

члены комиссии: Лысоченко Н.Н., старшая медсестра,

Ильяшенко Л.Н., воспитатель,

Витковская Н.А., представитель родительской общности.

- график выдачи готовых блюд (приложение 6);
- график питьевого режима (смены 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).

4. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

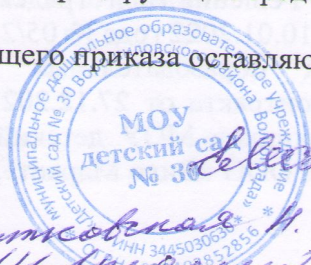
Заведующий МОУ детский сад № 30

Е.Ю. Можина

10.01.2022 г

10.01.2022

10.01.2022





Приложение № 1  
к приказу от 10.01.2022 г. № 2-о

Примерное двадцатидневное меню для детей раннего возраста 1-3 лет,  
с 10,5 – 12-ти часовым режимом функционирования (с солеными овощами)

(прилагается отдельным файлом)

Приложение № 2  
к приказу от 10.01.2022 г. № 2-о

Примерное двадцатидневное меню для детей раннего возраста 1-3 лет,  
с 10,5 – 12-ти часовым режимом функционирования (со свежими овощами)

(прилагается отдельным файлом)

Приложение № 3  
к приказу от 10.01.2022 г. № 2-о

Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста 3-7 лет, с 10,5 – 12-ти  
часовым режимом функционирования (с солеными овощами)

Приложение № 4  
к приказу от 10.01.2022 г. № 2-о

Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста 3-7 лет, с 10,5 – 12-ти  
часовым режимом функционирования (со свежими овощами)



Приложение № 5

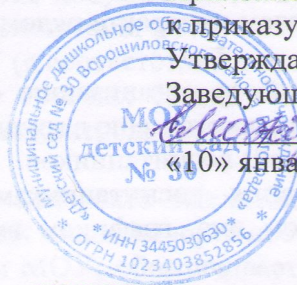
к приказу от 10.01.2022 г. № 2-о

Утверждаю

Заведующий МОУ детский сад № 30

*Е.Ю. Можина* Е.Ю. Можина

«10» января 2022 г.



## ПОРЯДОК

организации питания воспитанников

в муниципальном дошкольном образовательном учреждении  
«Детский сад № 30 Ворошиловского района Волгограда»

### 1. Общие положения

1.1. Настоящий Порядок организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 30 Ворошиловского района Волгограда» (далее – Порядок, МОУ) разработан в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 27.10.2020 № 32 «Об утверждении 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) и на основании решения Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда».

1.2. Основной целью Порядка является формирование алгоритма взаимодействия МОУ и организации общественного питания - исполнителя контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в МОУ (далее – контракт, исполнитель контракта) по обеспечению воспитанников качественным питанием в рамках договорных обязательств в новых условиях.

1.3. Порядок определяет обязанности и ответственность МОУ и исполнителя контракта, а также особенности их взаимодействия.

### 2. Взаимодействие МОУ и исполнителя контракта при организации питания воспитанников

2.1. Организация питания в МОУ осуществляется совместно представителями исполнителя контракта и штатными работниками МОУ.

2.2. Питание воспитанников обеспечивается в соответствии с единым утвержденным двадцатидневным меню, которое является неотъемлемой частью контракта.

Двадцатидневное меню и технологические карты на каждое блюдо, с указанием ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками технических нормативов, по формам, утвержденным СанПиН 2.3/2.4.3590-20, утверждается исполнителем контракта и согласуется руководителем МОУ в двух экземплярах, один из которых хранится и используется на пищеблоке представителем исполнителя контракта, а другой – у ответственного лица МОУ, отвечающего за организацию взаимодействия с исполнителем контракта.

2.3. Исполнитель контракта на основании утвержденного двадцатидневного меню ежедневно предоставляет МОУ меню на текущий день с указанием выхода блюд с учетом возраста детей, режима пребывания и специфики работы групп (для детей раннего возраста 1-3 лет (10,5 - 12 часовой режим пребывания); для детей дошкольного возраста 3-7 лет (10,5 -12 часовой режим пребывания).



После письменного согласования с руководителем МОУ ежедневное меню размещается исполнителем контракта рядом с пищеблоком на информационном стенде по организации питания.

2.4. Ответственный за организацию питания воспитанников МОУ контролирует размещение копий ежедневного меню в группах на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников.

2.5. Отпуск питания воспитанникам организуется по возрастным группам в соответствии с режимом дня, графиком выдачи блюд, утвержденными руководителем МОУ.

При отпуске питания с пищеблока производится взвешивание каждого блюда, сверка объема готовой продукции с выходом порций по утвержденному меню и в соответствии с количеством детей по табелю учета посещаемости. Количество и объем выданных порций по группам фиксируются в ведомости выдачи готовой продукции.

### 3. Обязанности и ответственность работников МОУ при организации питания воспитанников

3.1. Руководитель МОУ назначает и утверждает приказом:

- ответственного за организацию питания в МОУ, осуществление контроля и взаимодействие всех субъектов, участвующих в организации питания воспитанников;
- бракеражную комиссию в составе не менее 3-х человек с включением в состав комиссии представителя исполнителя контракта, осуществляющую контроль качества продуктового набора, используемого для приготовления блюд и проведение бракеража готовой продукции перед выдачей для каждого приема пищи;
- комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ, родительской общественности.

3.2. Руководитель МОУ утверждает:

- режим приема пищи по возрастным группам;
- график выдачи готовых блюд;
- график смены кипяченой воды;
- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств;
- инструкцию по обработке столов;
- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств.

3.3. Ответственный за организацию питания в МОУ, осуществление контроля и взаимодействие всех субъектов, участвующих в организации питания воспитанников, (далее – Ответственный) в соответствии с данным Порядком:

3.3.1. Осуществляет ежедневное ведение табеля учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий.

3.3.2. Обеспечивает ежедневное предоставление (не позднее 14.00 часов) исполнителю контракта заявки на питание воспитанников на следующий рабочий день по форме согласно приложению к контракту;

3.3.3. Вносит изменения (проводит корректировку не позднее 09.00 часов) по количеству присутствующих детей на текущий день для корректировки количества порций блюд (за исключением завтрака).

3.3.4. Обеспечивает ежедневно по итогам оказания услуг за текущий день заполнение абонементной книжки (согласно приложению № 4 к контракту), подписание в двухстороннем порядке талона и корешка абонементной книжки (корешок талона подписывается ответственным представителем исполнителя и остается в МОУ, талон подписывается Ответственным и передается исполнителю контракта).



Корешки талонов служат отчетным документом по исполнению контракта, в конце текущего месяца с ежемесячным отчетом по количеству предоставленных услуг за текущий месяц передаются руководителю МОУ (в соответствии с приложением №3 к контракту).

3.3.5. Присутствует при выдаче готовых блюд, ведет учет количества и объема выданных порций по группам, проводит контрольное взвешивание готовых блюд.

3.3.6. Контролирует:

- предоставление исполнителем контракта ежедневных меню с указанием массы порций каждого блюда по всем приемам пищи, калорийности блюд и дневного рациона, в целом, для каждой возрастной группы МОУ; обеспечивает их подписание и размещение копий меню в группах на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников;

- оказание услуг исполнителем контракта по организации питания в МОУ (запрашивает у Исполнителя контракта документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания; проверяет обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленных предприятием-изготовителем, на их соответствие нормативно-технической документации);

- обеспечение исполнителем контракта надлежащего содержания помещений пищеблока, складских помещений, а также оборудования и инвентаря в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, требованиями пожарной и электробезопасности;

- выполнение мероприятий по экономии потребления энергетических ресурсов и недопущения случаев их необоснованного расходования исполнителем контракта;

3.3.7. Осуществляет ежедневный осмотр работников МОУ и исполнителя контракта (по согласованию), участвующих в приеме продуктов, приготовлении и раздаче пищи, с отметкой о допуске к работе в гигиеническом журнале (сотрудники) согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение 1).

3.3.8. Координирует работу помощников воспитателей по организации питания в группах.

3.3.9. Осуществляет контроль за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах.

3.3.10. Разрабатывает и своевременно предоставляет на утверждение руководителю МОУ инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств; инструкцию по обработке столов; инструкцию по разведению дезинфицирующих средств и др.

3.3.11. Запрашивает у исполнителя контракта сведения о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблока (личные медицинские книжки), а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля).

3.3.12. Организует совместно с педагогами и родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).

3.3.13. Обеспечивает предоставление в установленном порядке в территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда необходимой информации об организации питания воспитанников в МОУ.

3.3.14. Ведет следующую документацию по организации питания в МОУ:

- табель учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;

- бланки заявок на питание воспитанников на каждый день по утвержденной форме;

- учет корешков талонов по исполнению контракта;

- гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);

- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).



3.4. Бракеражная комиссия, руководствуясь в своей деятельности данным Порядком и Положением о бракеражной комиссии, проверяет качество оказываемых услуг, в том числе:

3.4.1. Знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.

3.4.2. Осуществляет контроль за:

- временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;
- наличием суточных проб;
- фактическим выходом одной порции каждого блюда.

3.4.3. Проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), дает разрешение к выдаче блюд.

3.5. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ в своей деятельности руководствуется данным Порядком и Положением об административно – общественном контроле за организацией питания:

3.5.1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ осуществляет:

- плановый контроль за организацией питания воспитанников, в целом, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах;
- внеплановый контроль за организацией питания воспитанников, в т.ч. при поступлении жалоб от родителей (законных представителей) воспитанников на качество питания.

Данный Порядок вводится в действие с 10.01.2022 года.

В данный Порядок могут вноситься дополнения и изменения в соответствии с действующим законодательством.

Порядок разработан заведующим МОУ детский сад № 30.

Срок действия Порядка: до замены новым.



Приложение № 6

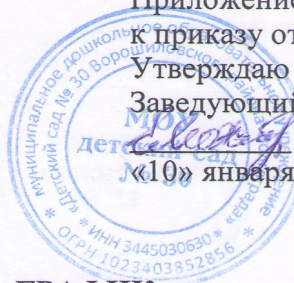
к приказу от 10.01.2022 г. № 2-о

Утверждаю

Заведующий МОУ детский сад № 30

Е.Ю. Можина

«10» января 2022 г.



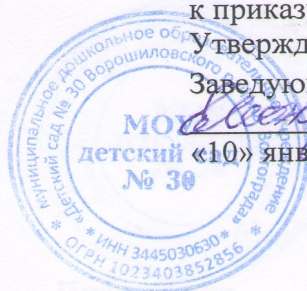
**ГРАФИК  
ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД**

ГРУППА	ВРЕМЯ ВЫДАЧИ			
	ЗАВТРАК	2-ой ЗАВТРАК	ОБЕД	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК
ВТОРАЯ РАННЯЯ ГРУППА (№ 5)	8.15	10.00	11.30	15.30
ПЕРВАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 10)	8.20	10.05	11.50	15.30
ПЕРВАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 8)	8.20	10.15	11.50	15.35
ВТОРАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 1)	8.20	10.00	11.55	15.38
ВТОРАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 13)	8.24	10.10	11.58	15.36
ВТОРАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 14)	8.22	10.15	11.55	15.34
СРЕДНЯЯ ГРУППА (№ 2)	8.25	10.05	12.00	15.34
СРЕДНЯЯ ГРУППА (№ 11)	8.27	10.20	12.05	15.38
СТАРШАЯ ГРУППА (№ 4)	8.30	10.10	12.20	15.40
СТАРШАЯ ГРУППА (№ 7)	8.25	10.20	12.25	15.40
СТАРШАЯ ГРУППА (№ 12)	8.30	10.25	12.20	15.40
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 3)	8.35	10.20	12.35	15.45
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 6)	8.30	10.25	12.37	15.45



Приложение № 7  
к приказу от 10.01.2022 г. № 2-о

Утверждаю  
Заведующий МОУ детский сад № 30  
Е.Ю. Можина  
«10» января 2022 г.



## 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:

07.00 - 10.00

10.00 - 13.00

13.00 - 16.00

16.00 - 19.00



Приложение № 8

к приказу от 10.01.2022 г. № 2-о

Утверждаю

Заведующий МОУ детский сад № 30

Е.Ю. Можина

«10» января 2022 г.



### 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 средства	моющего	Количество воды
2% раствор горчицы	200 гр. горчицы		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 10.01.2022 г. № 2-о

Утверждаю

Заведующий МОУ детский сад № 30

*Е.Ю. Можина* Е.Ю. Можина

«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.

0,015	1
0,03	2
0,06	4
0,1	8
0,2	14
0,3	20

После окончания отсчитывается время и полностью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 2 литра на 1 комплект. По окончании дезинфекции предметы промывают чистой водой в течение 3 минут.

Предметы обработки, подставки для тарелок, ветошь, смоченной в растворе средства из расчета 100 мл на 1 квадратный метр или соршнал из расчета 300 мл на 1 квадратный метр обрабатываемой поверхности. После окончания дезинфекции предметы проветривают в течение 15 минут, высушивают под ультрафиолетом и герметизируют чехлом, проветривают сухой тканевой салфеткой.

Санитарно-техническое оборудование протирают тканевой салфеткой, смоченной в растворе или соршалом, раствором средства. Уборочный материал (тканевый соршал) помещают в раствор дезинфекции.

По окончании дезинфекции – прополаскивают.



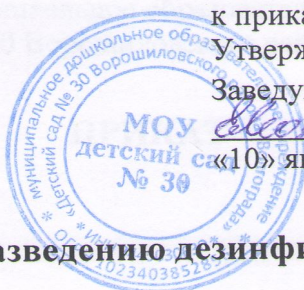
Приложение № 10  
к приказу от 10.01.2022 г. № 2-о

Утверждаю

Заведующий МОУ детский сад № 30

*Е.Ю. Можина* Е.Ю. Можина

«10» января 2022 г.



## 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.