

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №228 Кировского района Волгограда»**

---

**ПРИКАЗ**

09.01.2023 г.

№26

Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 228 в 2023 году  
и назначении ответственных  
за организацию питания лиц

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников МОУ Детского сада № 228, сохранения здоровья детей, соблюдения «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденных постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.09.2020г. №28, « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции ( COVID-19)», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.10.2020 № 32, 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», утвержденным решением Волгоградской городской думы от 09.11.2016г. №49/1469(с изменениями) и во исполнение приказа Кировского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 22.12.2022 г. № 342 «Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Кировского района в 2023 году»

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. О.А. Ишутину, заведующего хозяйством, назначить ответственной с 09.01.2023г за:

- обеспечение исполнения контрактов, заключенных между МОУ детским садом № 228 и обществом с ограниченной ответственностью «СЛАВИА» на оказание услуг по организации питания воспитанников в 2023 году;

- создание необходимых условий для организации питания воспитанников:

- обеспечить оборудование пищеблока МОУ детского сада № 228 необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, позволяющим осуществить приготовление ассортимента блюд и кулинарных изделий в соответствии с утвержденным меню, обеспечивать сохранение качества и пищевой ценности пищи с момента ее приготовления до реализации в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.

- предусмотреть помещения для приема пищи детьми, оснащенные необходимым набором мебели, столовой и чайной посудой из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу воспитанников в группе.

2. О. Ю. Мартюшову, Ж.С. Крот, старших воспитателей, назначить ответственными с 09.01.2023 г. за:

- осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;

- привести в соответствие с действующим законодательством Порядок об организации питания воспитанников МОУ детского сада № 228.

- обеспечить проведение разъяснительной работы с воспитанниками МОУ детского сада № 228 и их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи;

- обеспечить своевременное размещение информации об организации питания на официальных сайтах МОУ.

. - Утвердить:

- Примерное 20-ти дневное меню для детей раннего и дошкольного возраста, технологические карты приготовления блюд в МОУ;

- режим приема пищи по возрастным группам (Приложение № 1);

- график отпуска готовых блюд (Приложение № 2);

- график выдачи кипяченой воды (Приложение № 3);

- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации растворов и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств; (Приложение № 4);

- инструкцию по обработке столов (Приложение № 5);

- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств (Приложение № 6);

- график текущей и генеральной уборки;

- режим мытья посуды по возрастным группам;

- инструкция по проведению витаминизации;

- инструкция по хранению и уборке пищевых отходов

3. Н.О. Данахову, И. К. Савину, старших медицинских сестер, назначить ответственными с 09.01.2023 г. за:

- ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категорий.

- предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ детского сада № 228 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд.

- оформление документов на предоставление питания воспитанников льготной категории в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.

- проведение бракеража готовой продукции.

- информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ детском саду № 228 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

- предоставление в установленном порядке в Кировское территориальное управление и в МКУ «Центр Кировского района» необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о количестве детей, посетивших МОУ детский сад № 228 и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход.

- обеспечить предоставление отчетных документов (корешки талонов, абонемент – книжки, табеля учета посещаемости детей) в финансовый отдел МКУ Центр Кировского района, в срок до 29 – го числа каждого месяца, следующего за отчетным.

4. Воспитателей всех возрастных групп, назначить ответственными с 01.09.2022 г за:

- организацию питания детей в группах;

- привитие детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;

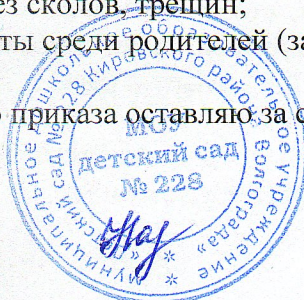
- использование посуды в группах без сколов, трещин;

- проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей)

по вопросам рационального питания;

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ детским садом № 228



И. Я. Наджарова

### РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ ПО ВОЗРАСТНЫМ ГРУППАМ

№	Группы	Завтрак I	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
1	1-я младшая группа	8.20 – 8.40	10.10 - 10.20	11.45 - 12.20	15.15-15.35
2	2-я младшая группа	8.20 – 8.40	10.10 - 10.20	12.00 – 12.30	15.20-15.40
3	Средняя группа	8.30- 8.50	10.30 - 10.50	12.10 – 12.30	15.30-15.45
4	Старшая группа	8.35 – 8.50	10.35 - 10.45	12.20 - 12.55	15.35-15.50
5	Подготовительная группа	8.40 – 8.55	10.40 - 10.50	12.30 – 13.00	15.40-15.55
6	Группа компенсирующей направленности ЗПР	8.45 – 9.00	10.50 – 11.00	12.40 – 13.00	15.45 – 16.00

### ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД

№	Группы	Завтрак I	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
1	1-я младшая группа	08.00 – 08.10	10.00 – 10.05	11.30 – 11.40	15.00 – 15.05
2	2-я младшая группа	08.10 – 08.20	10.20 – 10.25	12.10 – 12.20	15.05 – 15.10
3	Средняя группа	08.20 – 08.30	10.25 – 10.30	12.20 – 12.30	15.10 – 15.20
4	Старшая группа	08.30 – 08.40	10.30 – 10.35	12.30 – 12.40	15.20 – 15.30
5	Подготовительная группа	08.40 – 08.50	10.35 – 10.40	12.40 – 12.50	15.30 – 15.40
6	Группа компенсирующей направленности ЗПР	08.50 – 09.00	10.40 – 10.45	12.50 – 13.00	15.40 – 15.50

**ГРАФИК ВЫДАЧИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ**  
(согласно СанПиН 2.4.3648-20)

**07.00 - 10.00**

**10.00 - 13.00**

**13.00 - 16.00**

**16.00 - 19.00**

**Инструкция**  
**о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации растворов и**  
**объемов применяемых дезинфицирующих средств**  
**(согласно СанПиН 2.4.3648-20)**

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 5 мл (чайная ложка) геля для мытья посуды «Ушастый нянь» (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.

**Инструкция по разведению дезинфицирующего средства**

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	
Посуда без остатков пищи	0,015	15	0,015	15	Погружение
Уборочный инвентарь	0,200	120	0,200	120	Замачивание

**Инструкция по разведению дезинфицирующего средства «Ника-хлор».**

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	
Посуда без остатков пищи	0,015	15	0,015	15	Погружение
Поверхности	0,015	60	0,015	60	Протирание
Игрушки	0,060	15	0,030	15	Погружение или протирание
Санитарно-техническое оборудование	0,060	60	0,060	60	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь	0,200	120	0,200	120	Замачивание

**Приготовление рабочих растворов средства**

Концентрация рабочего раствора по АХ (%)	Кол-во таблеток необходимых для приготовления рабочего раствора (шт)	Кол-во воды, необходимое для приготовления рабочего раствора (л)
0,015	1	10,0
0,030	1	5,0
0,060	1	3,0
0,100	1	1,5
0,200	2	1,5
0,300	2	1,0

**Инструкция  
по обработке столов (поверхностей)  
(согласно СанПиН 2.4.3648-20)**

1. 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.

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	
Поверхности	0,015	60	0,015	60	Протирание



**График текущей и генеральной  
уборки  
(согласно СанПиН 2.4.3648-20)**

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.

**Режим мытья посуды  
по возрастным группам**

№	Группа	Завтрак I	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
1	1-я младшая группа	8.30-8.55	10.00-10.10	12.45-13.15	16.00-16.45
2	2-я младшая группа	8.35-9.00	10.00-10.10	13.00-13.30	16.25-16.50
3	Средняя группа	8.40-9.10	10.00-10.10	13.00-13.30	16.25-16.50
4	Старшая группа	8.45-9.15	10.00-10.10	13.00-13.30	16.25-16.50
5	Подготовительная группа	8.50-9.20	10.00-10.10	13.15-13.45	16.30-16.55
6	Группа компенсирующей направленности ЗПР	8.55-9.25	10.00-10.10	13.15-13.45	16.30-16.55

**Инструкция  
по проведению витаминизации**

**(согласно СанПиН 2.4.3648-20)**

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 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 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

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

**Инструкция**  
**по хранению и уборке пищевых отходов**  
**(согласно СанПиН 2.4.3648-20)**

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.