

П Р И К А З

от 10 января 2023 года

№ 11

Об организации питания
воспитанников МОУ
детского сада № 19.

В целях соблюдения единых требований к организации питания воспитанников МОУ детского сада № 19 (далее — МОУ), сохранения здоровья детей, соблюдения требований СП 2.4.3648-20 («Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28); во исполнении 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 (с изменениями и дополнениями), приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 № 736 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста» (в действующей редакции), во исполнение приказа Ворошиловского ТУ ДОАВ от 10.01.2022 года № 05/2 «Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Ворошиловского района Волгограда», а так же в целях осуществления контроля по вопросам организации питания воспитанников МОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста МОУ детского сада № 19, рекомендованное для организации питания воспитанников приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 № 736 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста»:
 - 1.1. Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым режимом функционирования (зимне-весенний период) для группы № 2.
 - 1.2. Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым режимом функционирования (летне-осенний период) для группы № 2.
 - 1.3. Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста, посещающих группы с 24-часовым режимом функционирования (зимне-весенний период) для групп № 1,3,4.
 - 1.4. Примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста, посещающих группы с 24-часовым режимом функционирования (летне-осенний период) для групп № 1,3,4.
2. Организовать с 09.01.2023 года питание воспитанников в МОУ, 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, утвержденного решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469, Порядком организации питания воспитанников МОУ детского сада № 19 от 16.04.2021 года, **Контрактов** на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Ворошиловского района Волгограда на 2023 год, заключенных МОУ с ООО «Виво Маркет».

3. Назначить ответственным - старшую медсестру Чижевскую Л.Д. за:

- осуществление контроля за оказанием услуг оператором питания и организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;
- ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, *в том числе льготных категорий до 9-00; внесение предложения по корректировке численности воспитанников в ежедневной заявке (на 4 и более человека) по согласованию с представителем Контракта;*

- предоставление исполнителю Контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд;
- осуществление ежедневного осмотра работников МОУ, участвующих в приеме продуктов, приготовлении пищи и получении ее с пищеблока, с допуском к работе;
- проведение учета и расчетов за питание;
- оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими правовыми актами;
- обеспечение выдачи готовой пищи в группы в соответствии с утвержденным графиком, после проведения контроля бракеражной комиссией и регистрацией результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции (перед раздачей необходимо проверить наличие выставленной контрольной порции);
- организацию работы по пропаганде гигиенических основ питания, информирование родителей (законных представителей) воспитанников о проводимых в МОУ мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности; проведение и ведения журнала установленной формы о проведении витаминизации третьих блюд;
- предоставление в установленном порядке в ВТУ ДОАВ и МКУ «Центр Ворошиловского района» необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о количестве детей, посетивших МОУ и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход;
- организацию совместно с родительской общественностью и исполнителем Контракта мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей) с учетом ограничительных мероприятий, направленных на профилактику нераспространения;
- ежедневное предоставление заявки установленного образца (приложение № 4 к вышеуказанному контракту) исполнителю контракта на питание детей до 14 часов дня.

Ответственный за организацию питания:

- присутствует при выдаче готовых блюд, ведет учет количества и объема выданных порций по группам;
- ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнитель заполняет Абонементную книжку. Ответственный за организацию питания в МОУ ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у Исполнителя;
- присутствует при выдаче готовых блюд, ведет учет количества и объема выданных порций по группам, производит контрольное взвешивание готовых блюд;
- координирует работу помощников воспитателей по организации питания в группах;
- запрашивает у исполнителя контракта сведения о прохождении медицинских осмотров работниками пищеблока (медицинские книжки), профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля).

Ответственный за организацию питания ведет следующую документацию:

- 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;
- ведомость контроля за рационом питания (в соответствии с приложением № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 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).

4. Заведующему хозяйством - Сергейчевой Е.А. :

- создать необходимые условия для организации питания воспитанников;
- устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непромышленных помещений, в случаях, если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников операторов питания;

- передать исполнителю контракта договоры безвозмездного пользования объектами муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда, закрепленные за МОУ на праве оперативного управления, в целях исполнения контракта;
- в целях исполнения контракта безвозмездно обеспечить исполнителя контракта электроэнергией, холодной и горячей водой, водоотведением, канализацией, отоплением, организовать вывоз отходов.

5. Утвердить график выдачи готовых блюд в группы (приложение № 1).

6. Утвердить следующий режим приема пищи, в соответствии с утвержденным режимом дня и санитарными нормами режима питания воспитанников:

В группе № 2 (12-часового пребывания)		В группах № 1,3,4 (24-часового пребывания детей)	
08-30 — 09-00	ЗАВТРАК	8-00 — 9-30	ЗАВТРАК
10-30 — 10-45	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	10-30 — 10-45	ВТОРОЙ ЗАВТРАК
12-15 — 13-00	ОБЕД	12-20 — 13-00	ОБЕД
15-30 — 16-00	ПОЛДНИК с включением блюдо ужина	15-30 — 16-00	ПОЛДНИК
-	-	18-30 — 19-00	УЖИН
-	-	21-00	ВТОРОЙ УЖИН

7. Утвердить график смены кипяченной воды и питьевого режима (приложение № 2).

8. Утвердить инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря (с указанием концентрации растворов и объемов применяемых и дезинфицирующих средств) (приложение № 3).

9. Утвердить инструкцию по обработке столов (приложение № 4).

10. Утвердить инструкцию по разведению дезинфицирующих средств (приложение № 5).

11. Воспитателям МОУ:

Осуществлять организацию питания детей в группах в соответствии санитарными требованиями и требованиями АООП ДО МОУ детского сада № 19.

Обеспечить проведение разъяснительной работы с воспитанниками и их родителями по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.

Ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а так же рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации детей в МОУ на информационных стендах для родителей.

12. Помощникам воспитателей:

Осуществлять работу по питанию детей в группах в соответствии санитарными требованиями.

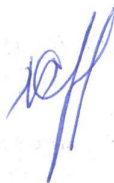
Получать готовые продукты питания детей в строгом соответствии с графиком выдачи пищи в группы и требованиями санитарных норм и правил.

13. Запланировать и провести оперативные проверки по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников МОУ, пропаганде принципов здорового и полноценного питания детей.
Срок — в течении учебного года.

Ответственный — старший воспитатель Фадеева О.Н.

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующая МОУ детского сада № 19



П.А. Лобода

Приложение №1

Заведующий МОУ детского сада №19
П.А.Лобода
09.01.2023 г.



График выдачи готовых блюд в группы МОУ детский сад №19

Наименование	Время получения готовых блюд			
	1 группа	2 группа	3 группа	4 группа
Завтрак	8-03	8-06	8-09	8-12
2 Завтрак	10-00	10-02	10-04	10-06
Обед	11-50	11-55	12-00	12-05
Уплотненный полдник	-	15-10	-	-
Полдник	15-12	-	15-14	15-16
Ужин	17.45	-	17.50	17.55
2-ой ужин	20-50	-	20-55	20-52

Старшая медицинская сестра

Л.Д. Чижевская

Заведующий МОУ детского сада №19

Утверждаю

П. А. Лобода

09.01.2023



График смены кипяченой воды (в соответствии с требованиями СанПиН 1. 2.3685-21)

№	Группа	Время смены воды				
		7:30	10:30	13:30	16:30	19:30
1	Теремок	7:30	10:30	13:30	16:30	19:30
2	Солнышко	7:30	10:30	13:30	16:30	-----
3	Буратино	7:30	10:30	13:30	16:30	19:30
4	Колобок	7:30	10:30	13:30	16:30	19:30

В детском саду организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая отвечает требованиям санитарных правил.

1. Питьевой режим в ДОУ организован с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов
2. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в ДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.
3. Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть комнатной температуры.
4. Воду дают ребенку в керамических чашках. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных стаканов ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды.
5. Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется после каждого кипячения в соответствии с инструкцией по обработке кухонной посуды, ополаскивается.
6. В летний период организации питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится помощником воспитателя на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей.
7. Организация питьевого режима контролируется медицинским работником ДОУ ежедневно.
8. Контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляется помощником воспитателя.

Старшая медицинская сестра

Чижевская Л.Д.



Инструкция

о правилах мытья посуды и инвентаря

1. Посуду и столовые приборы моют в 2-х раковинах, установленных в групповых помещениях. Раковины в группах маркируются с внутренней стороны.
2. Посуду и столовые приборы после механического удаления остатков пищи замачивается в растворе «дезитабс» 0,015% на 15 мин. (1 таб. на 10 литров воды, из расчета 2 л на 1 комплект). Емкость плотно закрывают крышкой.
3. После дезинфекции посуда тщательно промывается под проточной водой чистой ветошью не менее 3-х минут на прибор или до исчезновения запаха хлора.
4. Затем моется в первой раковине с добавлением моющих средств: детский гель для посуды «ушастый нянь» (5 мл. на 5 л. воды), с температурой воды не ниже 40 градусов.
5. Ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов (вторая раковина) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решётках.

Рабочие растворы для дезинфекции посуды без остатков пищи можно использовать многократно в течении дня, до изменения внешнего вида (изменение цвета, помутнение раствора). При появлении первых признаков изменения внешнего вида раствор необходимо поменять.

Ветошь – замачивается в дезинфицирующем растворе 0,1% «дезитабс» (3 табл. на 5 л воды) + 5% моющего средства (25 гр. на 5 л раствора дезитабс) на 60 мин. По окончании дезинфекционной выдержки ветошь прополаскивают и просушивают.

СП 1.2. 3685-21

Инструкция № 03/15

Старшая медицинская сестра

Л.Д. Чижевская

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ детского сада №19 П.А.Лобода
«09» 01 2023г.



Инструкция По обработке столов

1. Столы обрабатываются до приема пищи воспитанниками, после приема пищи и после проведения занятий.
2. Столы обрабатываются (протираем) 0,03% раствором «дезитабс» (1 таб. на 5 л. воды) + 0,5% моющего средства (25 гр на 5 литров р-ра «Дезитабс»)
3. Время обеззараживания – 30 мин.
4. Затем промываются горячей водой (температура воды не ниже 40°) и протираются чистой сухой ветошью
5. Дезинфицирующие растворы (хранятся в тёмной посуде, с плотно закрытой крышкой) и моющие средства хранятся в местах, недоступных детям.

Ст. м/сестра Л.Д.Чижевская

СП 1.2.4 3685-21

Утверждаю

Заведующий МОУ детского сада №19
Лобода П.А.
« 09 » 01 2023г.

Инструкция

По разведению дезинфицирующего средства «Дезитабс»

Приготовление растворов средства «Дезитабс»

Концентрация рабочего раствора, % по активному хлору	Количество средства «дезитабс» (табл.), необходимое для приготовления: раствора объемом:		
	5 л раствора	10 л раствора	20 л раствора
Таблетки массой, в среднем 3,4 г с содержанием активного хлора 1,5г			
0,015	-	1	2
0,03	1	2	4
0,06	2	4	8
0,1	3	7	13
0,2	7	13	27
0,3	10	20	40

Объект обеззараживания	Концентрация рабочего раствора по препарату, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях (пол, стены, двери, жесткая мебель подоконники), предметы обстановки*	0,015	60	Протирание или орошение
	0,03	30	
Посуда столовая без остатков пищи	0,015	15	Погружение
Игрушки	0,03	30	Погружение
	0,06	15	
Уборочный инвентарь	0,2	60	Погружение
	0,3	30	
Санитарно-техническое оборудование*	0,015	60	Двухкратное протирание или двухкратное орошение
	0,06	30	
	0,03	20	
Предметы для мытья посуды	0,1	60	погружение
	0,2	30	

Старшая медицинская сестра

Инструкция № 03/15

Чижевская Л.Д.