

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 325
КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

ПРИКАЗ

«30» декабря 2022 г.

№ 142

Об организации питания воспитанников
в МОУ детском саду № 325

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, на основании приказа Кировского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 22 декабря 2022 г № 342 «Об организации питания воспитанников муниципальных образовательных учреждений Кировского района»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заведующей хозяйством Курчешовой А.Е.:

1.1. Обеспечить исполнение контрактов, заключенных между МОУ детским садом № 325 (далее – МОУ) и обществом с ограниченной ответственностью «Славия», на оказание услуг по организации питания в МОУ в 2023 году.

1.2. Создать необходимые условия для организации питания воспитанников:

1.2.1. Обеспечить оборудование пищеблока МОУ необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, позволяющим осуществлять 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20».

1.2.2. Оснастить помещения для приема пищи детьми необходимым набором мебели, столовой и чайной посуды из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу в группе.

2. Медицинскую сестру Урбанович М.А. назначить ответственными за:

2.1. Осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками.

2.2. Ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категории;

2.3. Предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ детском саду № 325 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд.

2.4. Оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготной категории в соответствии с действующими нормативно- правовыми актами;

2.5. Проведение бракеража готовой продукции.

2.6. Информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ детском саду № 325 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

2.7. Предоставление в установленном порядке в Кировское территориальное управление Департамента по образованию администрации Волгограда и в МКУ «Центр Кировского района» необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о количестве детей, посетивших МОУ детский сад

№ 325 и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход.

3. Привести в соответствие с действующим законодательством Положение об организации питания воспитанников МОУ.

4. Утвердить приказом комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ с включением в ее состав представителей администрации МОУ и родительской общественности. Проводить административные совещания с обязательным отчетом комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

5. Назначить старшего воспитателя Карцеву Т.В. ответственной за:

5.1. организацию разъяснительной работы с воспитанниками МОУ их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.

6. Назначить ответственными воспитателей групп за:

6.1. организацию питания детей в группах;

6.2. привитие детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;

6.3. использование посуды в группах без сколов, трещин;

6.4. проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

6.5. не допускать кормление воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома.

7. Медицинскую сестру Урбанович М.А. обеспечить контроль за:

7.1. качеством поступаемых продуктов на склад с соответствующими сертификатами качества, соблюдением сроком реализации, получаемых продуктов, их товарное соседство, правильное хранение;

7.2. ведение финансовой документации по питанию.

8. Утвердить:

8.1. график отпуска готовых блюд (приложение № 1);

8.2. график питьевого режима (приложение № 2);

8.3. режим мытья посуды по возрастным группам (приложение № 3);

8.4. инструкцию по обработке посуды, инвентаря по группам (приложение № 4);

8.5. график текущей и генеральной уборки по группам (приложение № 5);

8.6. инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение № 6);

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Ю.А. Лагутина

[illegible]

Утверждаю
Заведующий МОУ
детским садом №325
Ю.А. Лагутина
«12» 12 2022г.



ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД

№ группы	завтрак	2-й завтрак	обед	уплотненный полдник	Ужин
№ 1, 1 младшая	8-00	10-05	11-50	15-00	
№ 3, 1 младшая	8-03	10-07	11-55	15-05	
№ 4, 2 младшая	8-06	10-10	12-00	15-10	
№ 9, 2 младшая	8-09	10-12	12-05	15-15	
№ 2, средняя (круглосуточная)	8-12	10-15	12-10	15-20	17.00
№ 5, средняя	8-15	10-17	12-15	15-25	
№ 6, старшая	8-18	10-20	12-20	15-30	
№ 7, старшая	8-21	10-23	12-25	15-35	
№ 8, подготовительная	8-24	10-25	12-30	15-40	
№ 10, подготовительная	8-27	10-28	12-35	15-45	
№11, подготовительная	8-30	10-30	12-40	15-50	

Приложение №2 к приказу № 142 от 30.12.2022г.

Утверждаю
Заведующий МОУ
детским садом №325
Ю.А. Лагутина
«12» 12 2022г.



ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

(согласно САНПИН 2.4.3648-20)

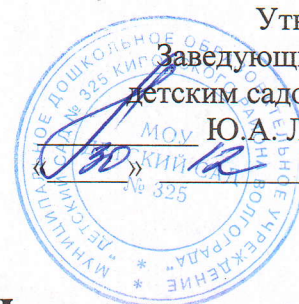
7.00-10.00

10.00-13.00

13.00-16.00

16.00-19.00

Утверждаю
Заведующий МОУ
детским садом №325
Ю.А. Лагутина
2022г.

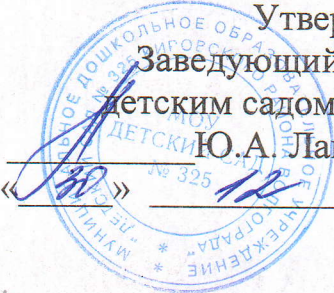


Режим мытья посуды по возрастным группам

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после уплотненного полдника
№ 1, 1 младшая	8.55 - 9.10	10.30 - 10.55	12.15-12.45	16.10-16.35
№ 3, 1 младшая	8.55 - 9.10	10.30 - 10.55	12.15-12.45	16.10-16.35
№ 4, 2 младшая	8.55 - 9.10	10.30 - 10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 9, 2 младшая	8.55 - 9.10	10.30 - 10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 2, средняя (круглосуточная)	8.55 - 9.10	10.30 - 10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 5, средняя				

	8.55 - 9.10	10.30 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 6, старшая	8.55 - 9.10	10.30 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 7, старшая	8.55 - 9.10	10.30 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 8, подготовительная	8.55 - 9.10	10.30 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 10, подготовительная	8.55 - 9.10	10.30 -10.55	13.00-13.30	16.10-16.35
№11, подготовительная	8.55 - 9.10	10.30 -10.55	13.00-13.30	16.10-16.35

Утверждаю
Заведующий МОУ
детским садом №325
Ю.А. Лагутина
«12» 12 2022г



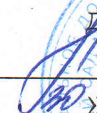
Инструкция

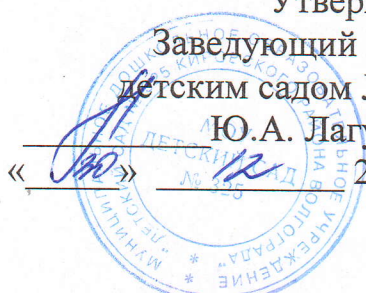
по хранению уборке пищевых отходов

(согласно САНПИН 2.4.1. 3648-20)

1. Пищевые отходы на пищеблоке и 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.

Утверждаю
Заведующий МОУ
детским садом №325
Ю.А. Лагутина
«» 2022г.



Инструкция

по обработке посуды, инвентаря

(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 моющих средств (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.

8. 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.

9. Стулья клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом, нагрудники из ткани – стираются.

Утверждаю

Заведующий МОУ
детским садом №325

Ю.А. Лагутина

2022г.

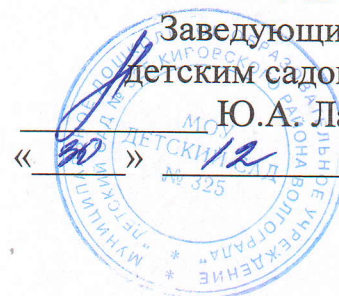


График текущей и генеральной уборки (согласно САНПИН 2.4. 3648-20)

1. В помещениях **пищеблока** ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников, ежедневно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

2. 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 раза в год (весной и осенью)

3. Все помещения **в группах** убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раза 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.

4. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

5. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных хозяйственных зонах, затем чистят влажной щеткой.

6. 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.