

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №368 Кировского района Волгограда»

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 4

«Об организации питания  
воспитанников в МОУ детском саду № 368  
в 2024 году»

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.10.2020 г. № 32, (СанПиН 3.1/2.4 3598-20), « Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.09.2020 № 28, 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 09.11.2016 г. № 49/1469 (с изменениями), на основании приказа Кировского департамента по образованию администрации Волгограда от 22 декабря 2023 г № 355 «Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Кировского района в 2024 году»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Примерное 20-и дневное меню для детей раннего и дошкольного возраста (зимне-весенний, летне-осенний периоды) на 2024 год.
2. Утвердить технологические карты приготовления блюд детского питания в МОУ детском саду № 368 на 2024 год.
3. Назначить старшую медицинскую сестру Новикову А. П. в здании по адресу: ул. им. Быстрова, 56 и социального педагога Кравченко С. В. в здании по адресу: ул. Красных партизан, 28 ответственными за:
  - 3.1. Осуществление контроля за организацией питания воспитанников в группах, соблюдения правил сервировки, доведения пищи до детей в соответствии с нормами;
  - 3.2. Осуществление контроля за мытьем и обработкой посуды в группах в соответствии с требованиями СанПиН 3.1/2.4 3598-20.
  - 3.3. Ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категории с предоставлением необходимой отчетности в МКУ «Центр Кировского района»

3.4. Ежедневное предоставление исполнителю контракта данных о фактической численности воспитанников для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд;

3.5. Проведение бракеража готовой продукции с отметкой в журнале установленной формы в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

3.6. Осуществление контроля за отпуском приготовленной пищи в группы в строгом соответствии с нормами выхода с регистрацией в журнале установленной формы.

4. Назначить воспитателей групп ответственными за:

4.1. Организацию питания детей в соответствии с режимом дня группы;

4.2. Привитие детям культурно-гигиенических навыков во время еды;

4.3. Использование детской посуды без сколов и трещин;

4.4. Проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания в семье;

4.5. Недопущение употребления воспитанниками продуктов, принесенных из дома.

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

5. Назначить заведующего хозяйством Привалову Т.В. в здании по адресу: ул. им. Быстрова, 56 и социального педагога Кравченко С.В. в здании по адресу: ул. Красных партизан, 28 ответственными за:

5.1. Обеспечение мест приема пищи детей достаточным количеством столовой посуды из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу воспитанников в группе, спецодеждой для персонала, средствами индивидуальной защиты, (маски, перчатки), чистящими и моющими средствами для мытья и обеззараживания посуды

6. Поповой С.А., старшему воспитателю:

6.1. Обеспечить своевременное размещение информации об организации питания на официальных сайтах МОУ.

7. Утвердить:

7.1. График выдачи готовой продукции с пищеблока (приложение № 1);

7.2. График выдачи кипяченой воды с пищеблока (приложение № 2);

7.3. Инструкцию по обработке посуды, инвентаря по группам (приложение № 3);

7.4. Инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение № 4).

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Л.А. Высоцкая

Утверждаю

Заведующий

Л.А. Высоцкая

«09» января 2024 г



МОУ детский сад № 368

### График выдачи готовой продукции с пищеблока

№ группы	завтрак	2-й завтрак	обед	Уплотненный полдник
1 раннего возраста	8.00	09.50	11.35	15.00
3 раннего возраста	8.05	09.55	11.40	15.05
2 2-я младшая	8.10	10.00	11.45	15.10
9 2-я младшая	8.15	10.05	11.50	15.15
4 средняя	8.20	10.10	11.55	15.20
5 средняя	8.25	10.15	12.00	15.25
7 средняя	8.30	10.20	12.05	15.30
6 старшая	8.35	10.25	12.10	15.35
8 старшая	8.40	10.30	12.15	15.40
12 старшая	8.45	10.35	12.20	15.45
10 подготовит.	8.50	10.40	12.25	15.50
11 подготовит.	8.55	10.45	12.30	15.55



Утверждаю  
Заведующий  
Л.А.Высоцкая  
«09» января 2024 г

### График выдачи готовой продукции с пищеблока

№ группы	завтрак	2-й завтрак	обед	уплотненный полдник
13 младшая	8.20	10.20	12.20	15.40
14 старшая	8.25	10.25	12.25	15.45

Утверждаю  
Заведующий Л.А.Высоцкая  
«09» января 2024 г.



## ГРАФИК выдачи кипяченой воды

Выдача воды с пищеблока	Часы выдачи
первая	7.00
вторая	10.00
третья	13.00
четвертая	16.00

Утверждаю  
Заведующий  
Е.А.Высоцкая  
«09» января 2024 г.



## График текущей и генеральной уборки

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.

Утверждаю  
Заведующий  
Л.А. Высоцкая  
«09» января 2024 г.



### Инструкция по обработке посуды, инвентаря

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 ячейке 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

Л. А. Высоцкая  
января 2024 г.

## **Инструкция по хранению и уборке пищевых отходов**

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.