

ПРИКАЗ

05.02.2024 г.

№ 11/2

«Об организации питания воспитанников в МОУ Детский сад № 195 на 2024 г»

На основании «Положения об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования, осуществляющих 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, в целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, 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 15.05.2013 № 26 (с изменениями), постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 Санитарно эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным старшего воспитателя Тарасову Е.Д. за:

- 1.1 осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;
- 1.2. ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категории;
- 1.3. предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ Детский сад № 195 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд;
- 1.4. оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготной категории в соответствии с действующими нормативно - правовыми актами;
- 1.5. проведение бракеража готовой продукции;
- 1.6. информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ Детский сад № 195 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- 1.7. предоставление в установленном порядке в Тракторозаводское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда и в МКУ «Центр Тракторозаводского района» необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о количестве детей, посетивших МОУ Детский сад № 195 и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход;
- 1.8. осуществление контроля за отпуском приготовленной пищи на группы в строгом соответствии с нормами выхода, по весу;

1.9. осуществление ежедневного осмотра работников Исполнителя Контракта, участвующих в приеме продуктов и приготовление пищи, с допусков к работе по согласованию с Исполнителем Контракта.

2. Утвердить

- 2.1. Журнал смены кипяченой воды (Приложение № 1)
- 2.2. Инструкция питьевого режима (Приложение № 2)
- 2.3. График питьевого режима (Приложение № 3)
- 2.4. Режим мытья посуды по возрастным группам (Приложение № 4)
- 2.5. Инструкция о правилах мытья посуды (Приложение № 5)
- 2.6. График текущей и генеральной уборки (Приложение № 6)
- 2.7. Инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (Приложение № 7)
- 2.8. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 8)
- 2.9. Инструкция по приготовлению рабочих растворов средства «Жавелион» (Приложение № 9)
- 2.10. Инструкция по приготовлению рабочих растворов «Ушастый нянь» (Приложение № 10)
- 2.11. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение № 11).
- 2.12. График кипячения воды на пищеблоке (Приложение №12)
3. Назначить и.о. старшего воспитателя Тарасова Е.Д. ответственным за:
 - 3.1. организацию разъяснительной работы с воспитанниками МОУ их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.
4. Назначить ответственными воспитателей групп за:
 - 4.1. организацию питания детей в группах;
 - 4.2. привитие детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;
 - 4.3. использование посуды в группах без сколов, трещин;
 - 4.4. проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
 - 4.5. не допускать кормление воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ Детский сад № 195



Т.С. Нестерова

С приказом ознакомлены:

Приложение 3

к приказу №11/2 от «05» февраля 2024 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 195

Т.С. Нестерова

«05» февраля 2024 г.



**ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА
(смены воды)**

(согласно СП 2.4.3590-20)

07.00 -10.00

10.00 - 13.00

13.00 – 16.00

16.00 – 19.00

Приложение 4

к приказу № 11/2 от «05» февраля 2024 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 195

Т.С. Нестерова

«05» февраля 2024 г.



**Режим мытья посуды
по возрастным группам**

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после уплотненного полдника
1-я младшая группа	8.55 - 9.10	10.45 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
2-я младшая группа	8.55 - 9.10	10.50 -11.00	13.00-13.30	16.15-16.40
средняя группа	8.55 - 9.10	10.50 -11.00	13.00-13.30	16.15-16.40
старшая группа,	9.00 - 9.15	11.00 -11.10	13.15-13.45	16.20-16.45
подготовительная группа,	9.00 - 9.15	11.00 -11.10	13.15-13.45	16.20-16.45

Приложение 5

к приказу № 11/2 от «05» февраля 2024 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 195

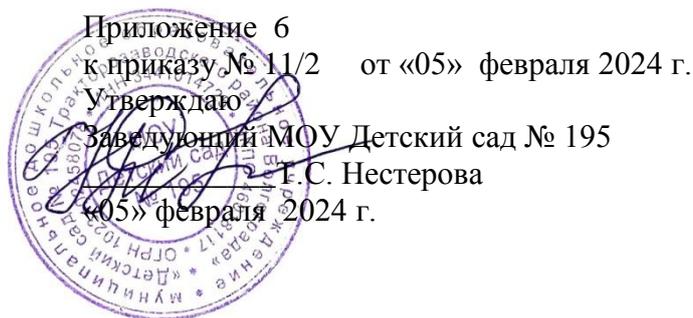
Г.С. Нестерова

«05» февраля 2024 г.



Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря (согласно СП 2.4.3590-20)

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 после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.) Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
9. Стулья, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом, нагрудники из ткани - стираются.



**График текущей и генеральной
уборки
(согласно СП 2.4.3590-20)**

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.

Приложение 7

к приказу № 11/2 от «05» февраля 2024 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 195

Т.С. Нестерова

«05» февраля 2024 г.



**Инструкция
по хранению и уборке пищевых отходов
(согласно СП 2.4.3590-20)**

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.

Приложение 8

к приказу № 11/2 от «05» февраля 2024 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 195

Т.С. Нестерова

«05» февраля 2024 г.



Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) <i>(допущен/отстранен)</i>	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение 9

к приказу №11/2 от «05» февраля 2024 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 195

Т.С. Нестерова

«05» февраля 2024 г.



**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ И ПРИМЕНЕНИЮ
МОЮЩИХ И ДЕЗЕНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ
«Жавель-син», «ДезХлор», «Абактерил-Хлор»**

Наименование раствора и его концентрация	Способ приготовления	Применение
0.015% р-р	1 таблетку растворить в 10 литрах воды	Генеральная уборка в группах, ежедневная уборка в туалете
0.06% р-р	4 таблетки растворить в 10 литрах воды	Замачивание грязного белья, загрязнённого кровью, обработка санитарно-технического оборудования
0.03% р-р	2 таблетки растворить в 10 литрах воды	Замачивание белья не загрязнённого выделениями, посуды без остатков пищи, игрушек при карантинных мероприятиях, обработка поверхностей в помещениях, детской мебели
0.2% р-р	14 таблеток растворить в 10 литрах воды	Замачивание белья, загрязнённого выделениями, уборочного инвентаря
0.1% р-р	7 таблеток растворить в 10 литрах воды	Замачивание посуды с остатками пищи
2% мыльно-содовый раствор	10 грамм хозяйственного мыла и 10 грамм кальцинированной соды на 980 мл. воды	Ежедневная влажная уборка в ДОУ, мытье мебели и игрушек, стирка ветоши
2% р-р пищевой соды или горчицы	20 грамм соды или горчицы залить 980 мл. воды	Обезжиривание посуды

Приложение 10

к приказу № от «05» февраля 2024 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 195

Т.С. Нестерова

«05» февраля 2024 г.



ИНСТРУКЦИЯ

по приготовлению моющего раствора
«Ушастый нянь»

1. Чайную ложку геля (5мл.) растворить в 5 литрах горячей воды.
2. Хорошенько перемешать.
3. Вымыть посуду в растворе.
4. Тщательно ополоснуть под проточной водой.

Приложение 11

к приказу № от «05» февраля 2024 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 195

Т.С. Нестерова

«05» февраля 2024 г.



Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--	------------

Приложение 12

к приказу № 11/2 от «05» февраля 2024 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детский сад № 195

Е.С. Нестерова

«05» февраля 2024 г.



ГРАФИК КИПЕЧЕНИЯ ВОДЫ НА ПИЩЕБЛОКЕ

(согласно СП 2.4.3648-20)

- 7.00** ответственный воспитатель I смены
- 9.30** ответственный воспитатель I смены
- 12.30** ответственный воспитатель I смены
- 15.30** ответственный воспитатель II смены