

ПРИКАЗ

«09» января 2025 г.

№ 10

Об организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 339 в 2025 году и назначении ответственных за организацию питания лиц

В целях предоставления качественного безопасного питания воспитанников МОУ Детского сада № 339, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования, соблюдения «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 «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 г. № 32 в соответствии с Решением Волгоградской городской Думы от 09.11.20016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 № 763 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста» и на основании приказа Кировского территориального управления департамента по образованию от 20.12.2024г «Об организации питания воспитанников муниципальных образовательных дошкольных образовательных учреждений Кировского района в 2025 году»

п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить с 09.01.2025 г заведующего хозяйством Ульянову Л.Б. ответственной за:
 - 1.1. Обеспечение исполнения контрактов, заключенных между МОУ и оператором питания на оказание услуг по организации питания воспитанников в 2025 году.
 - 1.2. Создание необходимых условий для организации питания воспитанников:
 - 1.2.1. Заведующему хозяйством Ульяновой Л.Б. обеспечить оборудование пищеблока детского сада 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, СанПиН 2.4.3648-20.
 - 1.2.2. 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.
 - 1.3. Назначить с 09.01.2025 г. старшего воспитателя Светлову Е.В. и старшего воспитателя Резникову А.В. ответственной за:
 - 1.3.1 Осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками.

1.4. Назначить с 09.01.2025 г. заведующего хозяйством Ульянову Л.Б. ответственной за:

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

1.4.2 Предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд.

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

1.4.4 Информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

1.4.5.Проведение бракеража готовой продукции

1.4.6 Предоставление в установленном порядке в Кировское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда(далее –Кировское ТУ ДОАВ) и в МКУ «Центр Кировского района» необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о количестве детей, посетивших детский сад и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход.

14.7.Предоставление отчетных документов (корешки талонов, абонент книжки, табеля учета посещаемости детей)в финансовый отдел МКУ Центр Кировского района, в срок до 27-го числа каждого месяца , следующего за отчетным.

1.4.8. Утвердить приказом комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ детского сада № 339 и родительской общественности (по согласованию);

Систематически проводить административные совещания с обязательным отчетом комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

1.4.9. Утвердить положение о родительском контроле за организацией питания воспитанников МОУ с 09.01.2025г.

1.5. Назначить с 09.01.2025 г воспитателей всех возрастных групп ответственными 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;

1.6. Старшему воспитателю Светловой Е.В. и старшему воспитателю Резниковой А.В. с 09.01.2025 г привести в соответствие с действующим законодательством Порядок об организации питания воспитанников детского сада.

1.7. Обеспечить проведение разъяснительной работы с воспитанниками детского сада и их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.

1.8.Обеспечить своевременное размещение информации об организации питания на официальном сайте МОУ

2. Утвердить приказом :

- Примерное 20-ти дневное меню для детей раннего и дошкольного возраста и группы круглосуточного пребывания технологические карты приготовления блюд в детском саду;

- график отпуска готовых блюд (Приложение № 1);
- график выдачи кипяченой воды (Приложение № 2);
- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации растворов и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств (Приложение № 3);

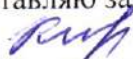
- инструкцию по обработке столов (Приложение № 4);

- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств (Приложение № 5);

- график текущей и генеральной уборки (Приложение № 6)
- инструкция по хранению и уборке пищевых отходов (Приложение № 7)

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ Детским садом № 339



Кандарян А.С.

С приказом ознакомлены: «09» 01.2025 Л.Б.Ульянова заведующий хозяйством



«09» 01.25

Е.В.Светлова старший воспитатель



«09» 01.25

А.В.Резникова старший воспитатель



Приложение № 1

к приказу от 09 01 2025 г. № 20

Об организации питания воспитанников в
МОУ Детском саду № 339 в 2025 году и
назначении ответственных за организацию
питания лиц

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МОУ Детским садом № 339

Кири А.С. Кандарян

« 09 » 01 * 2025 г.

ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД

Группы	Завтрак	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
№ 1 первая младшая	08.15	10.00	11.25	15.15
№ 2 первая младшая	08.18	10.03	11.30	15.18
№ 3 старшая	08.36	10.21	12.10	15.40
№ 5 разновозрастная	08.45	10.30	12.25	15.49
№ 6 старшая	08.39	10.24	12.15	15.43
№ 7 средняя	08.27	10.12	11.50	15.27
№ 8 вторая младшая	08.21	10.06	11.35	15.21
№ 9 средняя	08.33	10.18	12.00	15.35
№ 10 вторая младшая	08.24	10.10	11.40	15.24
№ 11 разновозрастная	08.48	10.33	12.30	15.52

График отпуска готовых блюд круглосуточной группы

Группа	Завтрак	Завтрак 2	Обед	Полдник	Ужин	Ужин 2
№ 4 круглосуточная	08.42	10.27	12.20	15.00	16.15	20.00

Приложение № 2
к приказу от 09 01 2025 г. № 20
Об организации питания воспитанников в
МОУ Детском саду № 339 в 2022 году и
назначении ответственных за организацию
питания лиц

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МОУ Детским садом № 339

А.С. Кандарян
« 09 » « 01 » 2025 г.

ГРАФИК ВЫДАЧИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ
(согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20)

07.00 - 10.00

10.00 - 13.00

13.00 - 16.00

16.00 - 19.00

Приложение № 3

к приказу от 09.01.2025 г. № 20

Об организации питания воспитанников в
МОУ Детском саду № 339 в 2025 году и
назначении ответственных за организацию
питания лиц

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МОУ Детским садом № 339

А.С. Кандарян
А.С. Кандарян

« 09 » 01 * 2025 г.

ИНСТРУКЦИЯ

о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации растворов и объемов применяемых дезинфицирующих средств (согласно СП 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 40 С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 С (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.

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация Рабочего раствора по препарату, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация рабочего раствора по препарату, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	
Посуда без остатков пищи	0,06	15	0,03	15	Погружение
Уборочный инвентарь	0,1	120	0,2	60	Погружение

Приложение № 4
к приказу от 09 01 2025 г. № 20
Об организации питания воспитанников в
МОУ Детском саду № 339 в 2025 году и
назначении ответственных за организацию
питания лиц

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ Детским садом № 339
А.С. Кандарян
«09» 01 2025 г.



ИНСТРУКЦИЯ
по обработке столов (поверхностей)
(согласно СП – 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 Рабочего раствора по препарату, %	Концентрация Рабочего раствора по препарату, %	Концентрация Рабочего раствора по препарату, %	Концентрация Рабочего раствора по препарату, %	
Поверхности помещения, жесткая мебель	0,06	60	0,015	60	Протирание или орошение

Приложение № 5
к приказу от 09.01.2025 г. № 20
Об организации питания воспитанников в
МОУ Детском саду № 339 в 2025 году и
назначении ответственных за организацию
питания лиц

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ Детским садом № 339
А.С. Кандарян
«09» 01 2025 г.



ИНСТРУКЦИЯ

по разведению дезинфицирующего средства «Жавельон/Новелти Хлор».

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация Рабочего раствора по препарату, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация Рабочего раствора по препарату, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	
Посуда без остатков пищи	0,06	15	0,03	15	Погружение
Поверхности помещения, жесткой мебели	0,06	60	0,015	60	Протирание или орошение
Игрушки	0,06	15	0,03	60	Погружение
Санитарно-техническое оборудование	0,1	60	0,06	60	Двукратное протирание или двукратное орошение
Уборочный инвентарь	0,1	120	0,2	60	Погружение

Приготовление рабочего раствора средства «Жавельон/Новелти Хлор»

Содержание активного хлора	Количество таблеток на	
		на 10 л раствора
0,015		1
0,03		2
0,06		4
0,1		7
0,2		14
0,3		20

Приложение № 6
к приказу от 09 01 2025 г. № 20
Об организации питания воспитанников в
МОУ Детском саду № 339 в 2025 году и
назначении ответственных за организацию
питания лиц



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ Детским садом № 339
А.С. Кандарян
«09» «01» 2025 г.

График текущей и генеральной уборки

(согласно СП-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. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

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.

7. Уборочный инвентарь маркируется в зависимости от назначения помещений и видов работ.

8. Инвентарь для уборки туалетов должен иметь маркировку и хранится отдельно от другого инвентаря.

9. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.

10. Инвентарь для туалетов после использования обрабатывается дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

Приложение № 7

к приказу от 09 01 2025 г. № 20

Об организации питания воспитанников в
МОУ Детском саду № 339 в 2025 году и
назначении ответственных за организацию
питания лиц

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий МОУ Детским садом № 339

А.С. Кандарян

«09» 01 2025 г.



Инструкция

по хранению и уборке пищевых отходов (согласно СП 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.