

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад №3 Кировского района Волгограда»**

(МОУ Детский сад № 3)

400079, Россия, Волгоград, ул. им. гвардии майора Маресьева, здание 2

тел.: (8442) 43-80-24, [dou3@volgadmin.ru](mailto:dou3@volgadmin.ru)

ИНН 3461063960 / КПП 346101001 ОГРН 1183443013005 ОКПО 32082471

**ПРИКАЗ**

**«26» декабря 2024г.**

**№ 158- О**

**«Об организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 3 в 2025 году и назначении ответственных за организацию питания лиц»**

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям 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 сентября 2020 г. № 28, «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.10.2020г № 32, 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 09.11.2016г № 49/1469 (с изменениями) и во исполнение приказа Кировского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 20.12.2024 г. № 402 «Об организации питания воспитанников муниципальных 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 Матюшкину М.Н. ответственной за:

1.1. Обеспечение исполнения контрактов, заключенных между МОУ «Детский сад № 3» 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. Обеспечить оборудование пищеблока МОУ Детского сада № 3 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, СП 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.

2. Назначить с 09.01.2025г. старшего воспитателя Федотову А.Р. ответственной за:

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

2.2 Проведение бракеража готовой продукции

3. Назначить с 09.01.2025г. старшую медицинскую сестру Ладыченко А.Р. ответственной за:

3.1 Ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категорий.

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

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

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

3.5 Предоставление в установленном порядке в Кировское территориальное управление и в МКУ «Центр Кировского района» необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о количестве детей, посетивших МОУ Детский сад № 3 и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход.

4. Утвердить приказом комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в её состав представителей администрации МОУ и родительской общественности (по согласованию); систематически проводить административные совещания с обязательным отчетом комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

5. Воспитателям всех возрастных групп обеспечить проведение разъяснительной работы с воспитанниками МОУ Детского сада № 3 и их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.

6. Назначить с 09.01.2025г. старшего воспитателя Федотову А.Р. ответственной за обеспечение своевременного размещения информации об организации питания на официальном сайте МОУ Детский сад №3

7. Утвердить:

- Положение о родительском контроле за организацией питания воспитанников МОУ;

- Примерное 20-ти дневное меню для детей раннего и дошкольного возраста, технологические карты приготовления блюд в МОУ;

- режим приема пищи по возрастным группам (Приложение №1);

- график отпуска готовых блюд (Приложение №2);

- график выдачи кипяченой воды (Приложение №3);

- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации растворов и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств; (Приложение №4);

- инструкцию по обработке столов (Приложение №5);

- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств (Приложение №6);

- график текущей и генеральной уборки (Приложение №7);

- режим мытья посуды по возрастным группам (Приложение №8);

- инструкция по хранению и уборке пищевых отходов (Приложение №9).

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

9. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий  
МОУ Детским садом № 3



Е.В. Белоконь

Приложение № 1  
к приказу № 158-О «от 26 декабря 2024г.  
«Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 3»

Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 3  
Е.В. Белоконов  
«26» декабря 2024г.



### РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ ПО ВОЗРАСТНЫМ ГРУППАМ

| № | Группы                          | Завтрак I   | Завтрак II    | Обед          | Уплотненный полдник |
|---|---------------------------------|-------------|---------------|---------------|---------------------|
| 1 | 1-е младшие группы              | 8.20 – 8.40 | 10.10-10.20   | 11.45-12.20   | 15.15-15.35         |
| 2 | 2-ые младшие группы             | 8.20 – 8.40 | 10.10-10.20   | 12.10 – 12.40 | 15.20-15.40         |
| 3 | Средние группы                  | 8.30- 8.50  | 10.30 - 10.50 | 12.25 – 12.50 | 15.30-15.45         |
| 4 | Старшие группы                  | 8.35 – 8.50 | 10.35-10.45   | 12.40-12.55   | 15.35-15.50         |
| 5 | Подготовительные к школе группы | 8.40 – 8.55 | 10.40-10.50   | 12.50 -13.10  | 15.40-15.55         |

Приложение № 2  
к приказу № 158-О «от 26 декабря 2024г.  
«Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 3»

Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 3  
Е.В. Белоконь  
«26» декабря 2024г.



**ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД**

| № | Группы                                  | Завтрак I                      | Завтрак II                      | Обед                           | Уплотненный полдник            |
|---|---|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| 1 | 1-е младшие группы №№ 1, 2, 3           | с 08ч. 00мин.<br>по 08ч.10мин. | с 10ч. 00мин.<br>по 10ч.05мин.  | с 11ч. 30мин.<br>по 11ч.40мин. | с 15ч. 00мин.<br>по 15ч.05мин. |
| 2 | 2-ые младшие группы № № 10, 11          | с 08ч. 10мин.<br>по 08ч.15мин. | с 10ч.05мин.<br>по 10ч.10мин.   | с 12ч. 00мин.<br>по 12ч.10мин. | с 15ч. 05мин.<br>по 15ч.10мин. |
| 3 | Средние Группы №№ 8, 12, 13             | с 08ч. 15мин.<br>по 08ч.25мин. | с 10ч. 10мин.<br>по 10ч. 15мин. | с 12ч. 10мин.<br>по 12ч.20мин. | с 15ч. 10мин.<br>по 15ч.15мин. |
| 4 | Старшие группы №№ 4, 5, 6               | с 08ч. 25мин.<br>по 08ч.35мин. | с 10ч. 15мин.<br>по 10ч.20мин.  | с 12ч. 20мин.<br>по 12ч.30мин. | с 15ч. 15мин.<br>по 15ч.25мин. |
| 5 | Подготовительные к школе группы №№ 7,9. | с 08ч. 35мин.<br>по 08ч.40мин. | с 10ч. 20мин.<br>по 10ч.25мин.  | с 12ч. 30мин.<br>по 12ч.40мин. | с 15ч. 25мин.<br>по 15ч.35мин. |

Приложение № 3  
к приказу № 158-О «от 26 декабря 2024г.  
«Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 3»

Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 3  
Е.В. Белоконь  
«26» декабря 2024г.



### **ГРАФИК ВЫДАЧИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ**

**07.00 - 10.00**

**10.00 - 13.00**

**13.00 - 16.00**

**16.00 - 19.00**

Приложение № 4  
к приказу № 158-О «от 26 декабря 2024г.  
«Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 3»

Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 3  
Е.В. Белоконь  
«26» декабря 2024г.



### Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации растворов и объемов применяемых дезинфицирующих средств

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 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.

#### Инструкция по разведению дезинфицирующего средства

| Объекты обеззараживания  | Вирусные инфекции            |  | Бактериальные инфекции       |  | Способ обеззараживания |
|--------------------------|------------------------------|--|------------------------------|--|------------------------|
|                          | Концентрация по акт.хлору, % | Время обеззараживания мин (экспозиция) | Концентрация по акт.хлору, % | Время обеззараживания мин (экспозиция) |                        |
| Посуда без остатков пищи | 0,015                        | 15                                     | 0,015                        | 15                                     | Погружение             |
| Уборочный инвентарь      | 0,200                        | 120                                    | 0,200                        | 120                                    | Замачивание            |

Приложение № 5  
к приказу № 158-О «от 26 декабря 2024г.  
«Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 3»

Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 3  
Е.В. Белоконь  
«26» декабря 2024г.



### Инструкция по обработке столов (поверхностей)

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<br>обеззараживания | Вирусные инфекции                  |   | Бактериальные<br>инфекции          |   | Способ<br>обеззараживания |
|----------------------------|------------------------------------|---|------------------------------------|---|---------------------------|
|                            | Концентрация<br>по акт.хлору,<br>% | Время<br>обеззараживания<br>мин<br>(экспозиция) | Концентрация<br>по акт.хлору,<br>% | Время<br>обеззараживания<br>мин<br>(экспозиция) |                           |
| Поверхности                | 0,015                              | 60  | 0,015                              | 60  | Протирание                |

Приложение № 6  
к приказу № 158-О «от 26 декабря 2024г.  
«Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 3»

Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 3  
Е.В. Белоконь  
«26» декабря 2024г.



**Инструкция по разведению дезинфицирующего средства «Ди-Хлор».**

| Объекты обеззараживания            | Вирусные инфекции            |  | Бактериальные инфекции       |  | Способ обеззараживания    |
|------------------------------------|------------------------------|--|------------------------------|--|---------------------------|
|                                    | Концентрация по акт.хлору, % | Время обеззараживания мин (экспозиция) | Концентрация по акт.хлору, % | Время обеззараживания мин (экспозиция) |                           |
| Посуда без остатков пищи           | 0,015                        | 15                                     | 0,015                        | 15                                     | Погружение                |
| Поверхности                        | 0,015                        | 60                                     | 0,015                        | 60                                     | Протирание                |
| Игрушки                            | 0,060                        | 15                                     | 0,030                        | 15                                     | Погружение или протирание |
| Санитарно-техническое оборудование | 0,060                        | 60                                     | 0,060                        | 60                                     | Двукратное протирание     |
| Уборочный инвентарь                | 0,200                        | 120                                    | 0,200                        | 120                                    | Замачивание               |

**Приготовление рабочих растворов средства**

| Концентрация рабочего раствора по АХ (%) | Кол-во таблеток необходимых для приготовления рабочего раствора (шт) | Кол-во воды, необходимое для приготовления рабочего раствора (л) |
|--|--|--|
| 0,015                                    | 1  | 10,0   |
| 0,030                                    | 1  | 5,0  |
| 0,060                                    | 1  | 3,0  |
| 0,100                                    | 1  | 1,5  |
| 0,200                                    | 2  | 1,5  |
| 0,300                                    | 2  | 1,0  |

Приложение № 7  
к приказу № 158-О «от 26 декабря 2024г.  
«Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 3»

Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 3  
Е.В. Белоконь  
«26» декабря 2024г.



### 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 внутри 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 № 8  
к приказу № 158-О «от 26 декабря 2024г.  
«Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 3»

Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 3  
Е.В. Белоконь  
«26» декабря 2024г.



**Режим мытья посуды  
по возрастным группам**

| Возрастная группа               | после завтрака | после 2-го завтрака | после обеда | после уплотненного полдника |
|---------------------------------|----------------|---------------------|-------------|-----------------------------|
| 1-е младшие группы              | 9:00 – 9:15    | 10.45 -10.55        | 12.45-13.15 | 16.10-16.35                 |
| 2-ые младшие группы             | 9:00 - 9:15    | 10.50 -11.00        | 13.00-13.30 | 16.15-16.40                 |
| Средние группы                  | 9:00 - 9:15    | 10.50 -11.00        | 13.00-13.30 | 16.15-16.40                 |
| Старшие группы                  | 9:00 - 9:15    | 11.00 -11.10        | 13.15-13.45 | 16.20-16.45                 |
| Подготовительные к школе группы | 9:00 - 9:15    | 11.00 -11.10        | 13.15-13.45 | 16.20-16.45                 |

Приложение № 9  
к приказу № 158-О «от 26 декабря 2024г.  
«Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 3»

Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 3  
Е.В. Белоконь  
«26» декабря 2024г..



### **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.