

муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 221 Красноармейского района Волгограда»  
(МОУ Детский сад № 221)

400022, г. Волгоград, ул. Водников – 8,  
Тел./факс: 8(8442)61-99-63, E-mail: dou221@volgadmin.ru  
ИНН/КПП 3448027709/344801001 ОГРН 1033401198710, ОКПО 53576837

**ПРИКАЗ**

09.01.2025 г.

№ 6 - ОД

**Об организации питания детей  
дошкольного возраста  
в МОУ Детском саду № 221  
на 2025 год**

В соответствии с постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», на основании приказа 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», порядком организации питания воспитанников, с целью организации сбалансированного питания воспитанников МОУ Детского сада №221, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать исполнение контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников в МОУ Детский сад № 221 в 2025 году.
2. Взять на себя ответственность осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками.

2.1. Ответственному за организацию питания необходимо:

- собирать информацию по группам и вести ежедневный учет посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий до 9.00,
- вносить до 9.00 часов предложения по корректировке ежедневного меню на текущий день (обед, уплотненный полдник) в случае отклонения от заявленной накануне численности воспитанников, получающих питание на 4 и более человека по согласованию с представителем исполнителя Контракта:
- передавать до 14.00 часов ответственному представителю исполнителя Контракта Заявку (Приложение №. 1) на питание на следующий день с численностью воспитанников по форме, согласованной сторонами;
- присутствовать при выдаче готовых блюд, вести учет количества и объема выданных порций по группам, вправе вносить корректировки по количеству выдаваемых порций по группам в пределах численности воспитанников, включенных в заявку на питание на текущий день;

- ежедневно по итогам оказания услуг за день Исполнителем заполняется Абонементная книжка. В Корешке талона и Талона Абонементной книжки указывается фактическое количество питающихся на определенную дату. Ответственным за организацию питания в МОУ ежедневно осуществляется приемка оказанных услуг у Исполнителя;
- контролировать ход оказания услуг по организации питания в МОУ (запрашивать у исполнителя Контракта документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания; проверять обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственной сырью, установленные предприятием-изготовителем на их соответствие с нормативно-технической документацией; контролировать обеспечение исполнителем контракта надлежащего санитарного содержания помещений пищеблока и складских помещений, а так же оборудования и инвентаря в соответствии с установленными правилами и требованиями санитарной и пожарной безопасности; контролировать выполнение мероприятий по экономии потребления энергетических ресурсов и недопущения случаев их необоснованного расходования исполнителями контракта по оказанию услуг по организации питания воспитанников);
- заносить информацию о витаминизации третьих блюд в Журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- производить контрольное взвешивание готовых блюд;
- осуществлять ежедневных осмотр работников МОУ Детского сада № 221. участвующих в приеме продуктов, регистрировать в «Гигиеническом журнале (сотрудники)» ;
- запрашивать у исполнителя контракта сведения о прохождении медицинских осмотров работников пищеблока (медицинские книжки), профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации, а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля).

3. Делопроизводителя Попову Надию Ряхибовну, назначить ответственным лицом за оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативными правовыми актами.

4. Утвердить следующие документы по организации питания:

- график выдачи пищи на пищеблоке и приема пищи в группах (Приложение 2);
- график получения готовых блюд с пищеблока (холодный период) (Приложение 3);
- график питьевого режима (Приложение 4);
- инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря в группах (Приложение 5).
- примерное 20 -ти дневное меню (Приложение 6)

5. Помощникам воспитателей:

- строго соблюдать график получения готовых из пищеблока;
- раздачу блюд осуществлять строго в полном объеме.

6. Воспитателям всех возрастных групп:

- проводить подготовку и прием пищи согласно режима дня и режима
- организовывать дежурства детей во время приема пищи (в средней, старшей и подготовительных группах).

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Л.Н. Гончарова

**Форма Заявки**

на «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г.

Номер (наименование) группы	Дети в возрасте до 3-х лет в учреждении с пребыванием		Дети в возрасте от 3-х до 7- и лет в учреждении с пребыванием		
	12 часов	5 часов с 1 приемом пищи	8-10 часов	12 часов	24 часа
<b>Итого:</b>					

Заказчик \_\_\_\_\_

Исполнитель \_\_\_\_\_

Приложение № 2  
к приказу № 6-ОД от 09.01.2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий МОУ Детский сад № 221  
Л.Н. Гончарова

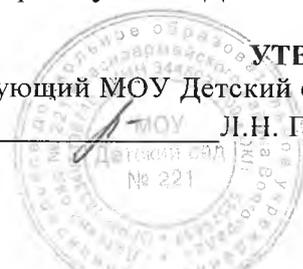


## ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ И ПРИЕМА ПИЩИ В ГРУППАХ

ул. Водников, 8

группы	время выдачи пищи	режим приёма пищи в группе	режим мытья посуды в группе
<b>ЗАВТРАК</b>			
Раннего возраста	08.15	8.25	08.50-09.10
Младшая	08.20	8.30	08.55-09.15
Старшая	08.25	8.30	09.00-09.20
Подготовительная	08.30	8.35	09.05-09.25
<b>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</b>			
Раннего возраста	10.10	10.15	10.30- 10.40
Младшая	10.15	10.20	10.35-10.45
Старшая	10.20	10.30	10.45-10.55
Подготовительная	10.45	10.50	11.05-11.15
<b>ОБЕД</b>			
Раннего возраста	11.40	11.50	12.10-12.30
Младшая	11.55	12.05	12.20-12.40
Старшая	12.15	12.25	12.45-13.05
Подготовительная	12.20	12.30	12.50-13.10
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Раннего возраста	15.20	15.30	15.45-16.05
Младшая	15.25	15.30	16.00-16.30
Старшая	15.30	15.40	16.00-16.30
Подготовительная	15.40	15.45	16.05-16.35

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий МОУ Детский сад № 221  
Л.Н. Гончарова



**ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ НА ПИЩЕБЛОКЕ И ПРИЕМА ПИЩИ В ГРУППАХ**

ул. Водников, 10

группы	время выдачи пищи	режим приёма пищи в группе	режим мытья посуды в группе
<b>ЗАВТРАК</b>			
Младшая	08.20	8.30	08.55-09.15
Средняя	08.25	8.30	09.00-09.20
Круглосуточного пребывания	08.30	8.35	09.05-09.25
<b>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</b>			
Младшая	10.15	10.20	10.35-10.45
Средняя	10.20	10.30	10.40- 10.50
Круглосуточного пребывания	10.25	10.30	10.40- 10.50
<b>ОБЕД</b>			
Младшая	11.55	12.05	12.20-12.40
Средняя	12.05	12.10	12.30- 12.50
Круглосуточного пребывания	12.10	12.15	12.35-12.55
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
Младшая	15.25	15.30	16.00-16.20
Средняя	15.30	15.35	16.00- 16.20
Круглосуточного пребывания	15.35	16.40	16.05-16.25
Ужин	18.25	18.30	
2- й Ужин	20.45	20.50	

Приложение № 3  
к приказу № 6-ОД от 09.01.2025 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий МОУ Детский сад № 221  
Л.Н. Гончарова



*График получения готовых блюд с пищеблока  
(холодный период)*

ул. Водников,8

	<b>Группа № 1 (вторая младшая)</b>	<b>Группа № 2 (смешанная ранняя)</b>	<b>Группа № 3 (старшая)</b>	<b>Группа № 4 (подготовительная к школе группа)</b>
<b>Завтрак</b>	<b>8.20</b>	<b>8.15</b>	<b>8.25</b>	<b>8.30</b>
<b>Второй завтрак</b>	<b>10.15</b>	<b>10.10</b>	<b>10.20</b>	<b>10.45</b>
<b>Обед</b>	<b>11.55</b>	<b>11.40</b>	<b>12.15</b>	<b>12.20</b>
<b>Уплотненный полдник</b>	<b>15.25</b>	<b>15.20</b>	<b>15.30</b>	<b>15.40</b>

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий МОУ Детский сад № 221  
Л.Н. Гончарова

*График получения готовых блюд с пищеблока  
(холодный период)*

ул. Водников, 10

	<b>Группа № 5 (вторая младшая)</b>	<b>Групп № 6 (средняя)</b>	<b>Группа № 7 (круглосуточного пребывания)</b>
<b>Завтрак</b>	<b>8.20</b>	<b>8.25</b>	<b>8.30</b>
<b>Второй завтрак</b>	<b>10.15</b>	<b>10.20</b>	<b>10.25</b>
<b>Обед</b>	<b>11.55</b>	<b>12.05</b>	<b>12.10</b>
<b>Уплотненный полдник</b>	<b>15.25</b>	<b>15.30</b>	
<b>Полдник</b>			<b>15.35</b>
<b>Ужин</b>			<b>18.25</b>
<b>2-й ужин</b>			<b>20.45</b>

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий МОУ Детский сад № 221  
Л.Н. Гончарова



## График питьевого режима в МОУ Детском саду № 221

(Основание: действующий СанПин)

Время
7.30
10.30
13.00
16.00
17.30

18.00- 19.00 ч. воспитатель сливает оставшуюся воду, ополаскивает чайник

21.00 - воспитатель группы № 7 с режимом пребывания 24 часа сливает оставшуюся воду, ополаскивает чайник.

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий МОУ Детский сад № 221  
Л.Н. Гончарова



## ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ В ГРУППАХ

в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 221  
Красноармейского района Волгограда»

(составлена в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20 и рекомендациями  
МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.)

Посуду и столовые приборы моют в мойках, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

1. **Столовая посуда** после механического удаления остатков пищи моется в первой мойке путём полного погружения с добавлением моющих средств: 2% пищевой соды при температуре +45°, затем ополаскивается во второй мойке горячей проточной водой с температурой не ниже +65° с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.. Просушивается на решетчатых полках.
2. **Бокалы** моются путём полного их погружения с добавлением моющих средств: 2% раствор соды, затем ополаскивается во мойке горячей проточной водой. Просушивается на решетчатых полках. **Высушенную** посуду хранят в буфете.
3. **Столовые приборы** после механической очистки моются в мойке путём полного погружения с добавлением моющих средств: 2% раствор пищевой соды при температуре воды +45°, затем ополаскиваются в мойке горячей проточной водой с температурой не ниже +65°. Просушивается на решетчатых полках.
4. **Ветошь** используется по принципу однократного применения. Ветошь для мойки посуды, обеденных столов, после разового применения собирается в ёмкость с маркировкой «грязная» для дальнейшего замачивания в мыльно-содовом растворе (100 г соды, 100 г мыла на 10 литров воды) и в конце смены протирается, ополаскивается, высушивается и собирается в ёмкость с маркировкой «чистая».
5. **При возникновении** случаев инфекционных заболеваний посуда и кухонный инвентарь обеззараживается в промаркированной ёмкости с крышкой в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора). Ополаскиваются в мойке горячей проточной водой.

**Приготовление 2%-го мыльно-содового раствора:** (100 г. хозяйственного мыла и 100 г. соды на 10 литров воды)

**Приготовление 2%-го раствора соды:** (200 г. соды на 10 литров воды)

**Приготовление дезинфицирующего раствора:** «Дезитабс» 0,015: (1 таблетка на 10 л. воды, экспозиция 15 минут)