

Приказ

«09» января 2025 г.

№ 2

**«Об организации питания воспитанников
в МОУ детском саду № 284»**

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения «Санитарно - эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28, СанПиН 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. № 16, в соответствии с « Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и 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 (с изменениями), на основании приказа Кировского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 20.12. 2024 г. № 402 «Об организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Кировского района Волгограда в 2025 году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить старшую медицинскую сестру Батаеву Викторию Юрьевну 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 детском саду № 284 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 детском саду № 284 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- 1.7. 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 № 284 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. проводить витаминизацию третьих блюд и заносит информацию в журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- 1.10. осуществляет ежедневный осмотр работников ООО «Славия», участвующих в приёме продуктов и приготовлении пищи, данные фиксирует в «Журнале здоровья».

2. Назначить старшего воспитателя Кареву Юлию Викторовну ответственной за:

- 2.1. организацию разъяснительной работы с воспитанниками МОУ их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.

3. Назначить завхоза Щербакову Светлану Евгеньевну ответственным за:

- 3.1. обеспечение пищеблока МОУ необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием;
- 3.2. предусмотреть оснащение помещений для приёма пищи детьми набором мебели, столовой и чайной посудой.

4. Назначить воспитателей групп ответственными 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, принесёнными из дома.

5. Утвердить:

- 5.1. Примерное 20-ти дневное меню для детей дошкольного возраста;
- 5.2. технологические карты приготовления блюд в МОУ;
- 5.3. табель учёта посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категории;
- 5.4. бланки заявок на питание воспитанников на каждый день по утверждённой форме;
- 5.5. абонементная книжка;
- 5.6. журнал здоровья;

- 5.7. журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- 5.8. журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 5.9. ведомость выдачи готовой продукции;
- 5.10. график отпуска готовых блюд (приложение № 1);
- 5.11. график питьевого режима (приложение № 2);
- 5.12. график мытья посуды по возрастным группам (приложение № 3);
- 5.13. инструкцию по мытью столовой посуды (приложение № 4);
- 5.14. график текущей и генеральной уборки по группам (приложение № 5);
- 5.15. инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение № 6);
- 5.16. инструкция по смене белья (приложение № 7).

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий
МОУ детским садом № 284



А.В. Панина

Ознакомлены:

№	Ф.И.О.	Должность	Подпись
1	Щербакова С.Е.	Заведующий хозяйством	
2	Карева Ю.В.	старший воспитатель	
3	Батаева В.Ю.	старшая мед. сестра	
4	Лапина О.Т.	воспитатель	
5	Лесина С.В.	воспитатель	
6	Харитоненко Т.М.	воспитатель	
7	Брюнина М.С.	воспитатель	
8	Гаврилова В.В.	воспитатель	
9	Лодыгина А.Н.	воспитатель	
10	Чиркова В.А.	воспитатель	
11	Грицаева А.Н.	воспитатель	
12	Пушкарева Н.О.	воспитатель	
13	Ткачёва Е.Н.	воспитатель	
14	Бирюкова О.М.	пом. воспитателя	
15	Щербакова Т.В.	пом. воспитателя	
16	Меньшина А.А.	пом. воспитателя	
17	Ромазанова О.В.	пом. воспитателя	

Приложение №1
к приказу № 2 от 09.01.2025 г.



Заведующий МОУ детским садом №284
А.В.Панина
01 2025 г.

ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД

№	Группы	Завтрак	II Завтрак	Обед	Уплотнен- ный полдник
1.	1-я младшая группа № 5	8.10	10.00	11.45	15.50
2.	2-ая младшая группа № 2	8.15	10.05	11.50	15.55
3.	Средняя группа № 3	8.20	10.10	11.55	16.00
4.	Старшая группа № 1	8.23	10.13	12.00	16.05
5	Подготовительная к школе группа № 4	8.26	10.16	12.05	16.10
6	Подготовительная к школе группа № 6	8.30	10.20	12.10	16.15

Приложение № 2
к приказу № 2 от 09.01.2025 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ детским садом №284

А.В.Панина

09.01.2025 г.



ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

(согласно СП 2.4.3648-20, 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 № 2 от 09.01.2025 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом №284
А.В.Панина
01 2025 г.



Режим мытья посуды по возрастным группам

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после уплотненного полдника
1-я младшая группа № 5	8.35 - 8.50	10.10 -10.20	12.40-13.10	16.20-16.40
2-младшая группа № 2	8.40 - 8.55	10.15 -10.25	12.40-13.10	16.20-16.40
средняя группа № 3	8.40 – 8.55	10.15 -10.25	12.40-13.10	16.20-16.40
старшая группа № 1	8.50 - 9.05	10.20 -10.30	12.45-13.15	16.25-16.45
Подготовительная к школе группа № 4	9.00 - 9.15	10.25 -10.35	12.50-13.20	16.30-16.50
Подготовительная к школе группа № 6	9.00 - 9.15	10.25 -10.35	12.50-13.20	16.30-16.50



Заведующий МОУ детским садом №284
А.В.Панина
01 2025 г.

Инструкция
по обработке посуды, инвентаря
(согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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. Обезжиривается в горчичном растворе 0,200 гр. на 10,0 л. воды или в содовом растворе 0,200 гр. соды на 10,0 л. воды при $t = 50^{\circ}\text{C}$ (первая ванна) и ополаскивается горячей проточной водой, с температурой не ниже 65°C (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 обезжириваются в горчичном растворе 0,200 гр. на 10,0 л. воды или содовом растворе 0,200 гр. соды на 10,0 л. воды при $t = 50^{\circ}\text{C}$ (первая ванна) и 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 «Жавельон» 0,015% на 15 минут погружения.
8. Столы и стулья в групповых помещениях промывают мыльно-содовым раствором до и после каждого приёма пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой.
Для генеральной уборки применяют 2% мыльно-содовый раствор (0,200 гр. концентрированного раствора на (9,8 л. воды).
Для текущей уборки применяют 1% мыльно-содовый раствор (0,100 гр. концентрированного 10% раствора на 9,9 л. воды).



Утверждаю

Заведующий МОУ детским садом №284

А.В.Панина

«28.09» 2025 г.

График текущей и генеральной уборки (согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря 0,015 % раствором «Жавельон». Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раза в год (весной и осенью)

2. Все помещения **в группах** убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раза 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 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 МОУ детским садом №284
А.В. Панина
_____ 2025 г.



Инструкция по хранению и уборке пищевых отходов

(согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Пищевые отходы на пищеблоке и 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.



МОУ детским садом №284
А.В.Панина

01 2025 г.

Инструкция по смене белья

(согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.
2. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек маркируется у ножного края.
3. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.
4. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную. Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.
5. Постельные принадлежности: матрасы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время генеральной уборки.