

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 75 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

400079, Волгоград, ул. им. Быстрова, 86а  
E-mail: [dou75@volgadmin.ru](mailto:dou75@volgadmin.ru)

тел (8442)448193

Приказ

09.01.2025 г.

№ 1

«Об организации питания воспитанников  
в МОУ детском саду № 75 в 2025 году  
и назначении ответственных  
за организацию питания лиц»

На основании приказа Кировского ТУ ДОАВ № 402 от 20.12. 2024 г «Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Кировского района в 2025 году», в целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований утвержденных постановлениями Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. № 16, «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 09.11.2016 г. № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда», с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 г. № 763 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющие присмотр и уход за детьми дошкольного возраста

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. И.А.Копину, заведующего хозяйством, назначить ответственной с 09.01.2025 г за:

- обеспечение исполнения контрактов, заключенных между МОУ детским садом № 75 и обществом с ограниченной ответственностью «Славия» на оказание услуг по организации питания воспитанников в 2025 году;

- создание необходимых условий для организации питания воспитанников:

- обеспечить оборудование пищеблока МОУ детского сада №75 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 СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

- 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. Т.В.Кушнареву, старшего воспитателя, назначить ответственными с 09.01.2025 г. за:

- осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;

- привести в соответствие с действующим законодательством Порядок об организации питания воспитанников МОУ детского сада № 75.

- обеспечить проведение разъяснительной работы с воспитанниками МОУ детского сада № 75 и их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи;

- Утвердить:

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

- график отпуска готовых блюд (приложение № 1);

- график питьевого режима (приложение № 2);

- режим мытья посуды по возрастным группам (приложение № 3);

- инструкцию по обработке посуды, инвентаря по группам (приложение № 4);

- график текущей и генеральной уборки по группам (приложение № 5);

- инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение № 6);

- инструкции по проведению витаминизации (приложение № 7);

- инструкция по смене белья (приложение № 8)

- инструкция по обработке столов (приложение № 9)

- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств (Приложение № 10);

3. Н.Г.Кузнецову, старшую медицинскую сестру, назначить ответственными с 09.01.2025 г. за:

- ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категорий.

- предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ детского сада № 75 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд.

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

- информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ детском саду № 75 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

- предоставление в установленном порядке 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.

- Предоставление в установленном порядке в Кировское ТУ ДОАВ необходимой информации об организации питания воспитанников,

4. Воспитателей всех возрастных групп, назначить ответственными с 09.01.2025 г 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;

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ детским садом № 75 *Данькова С.А.* Деньгова



Утверждаю  
Заведующий МОУ детского сада № 75

*С.А.Деньгова*  
С.А.Деньгова  
« 29 » 01 2023 г

**ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД**

(холодный период)

№	Группа	Завтрак 1	Завтрак 2	Обед	Уплотненный полдник
1	Первая младшая группа № 1	8.05	9.30	11.30	15.30
2	2-я младшая группа № 4	8.10	9.40	11.45	15.45
3	2-я младшая группа № 2	8.15	9.40	11.50	15.50
4	Средняя группа № 6	8.20	9.50	11.55	15.55
5	Старшая группа № 5	8.25	9.50	12.00	16.00
6	Подготовительная группа № 3	8.35	10.00	12.10	16.10
7	Подготовительная группа № 7	8.40	10.00	12.15	16.15

Заведующий МОУ

детского сада № 75

*Дашева* С.А. Деньгова

«09» «01» 2015 г

**ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА**  
**(согласно САНПИН 2.3/2.4.3590-20)**

**7.00-10.00**

**10.00-13.00**

**13.00-16.00**

**16.00-19.00**

Утверждаю

Заведующий МОУ

детского сада № 75

*Дашке* С.А.Деньгова

« 09 » « 01 » 2021 г.

**Режим мытья посуды  
по возрастным группам**

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после уплотненного полдника
Первая младшая группа	8.55 - 9.10	10.45 - 11.00	12.45-13.15	16.30-16.50
Вторая младшая группа	8.55 - 9.10	10.45- 11.00	12.45-13.15	16.30-16.50
средняя группа	8.55 - 9.10	10.45 - 11.00	12.45-13.15	16.30-16.50
старшая группа	8.55 - 9.10	10.45 – 11.00	12.45-13.15	16.30-16.50
старшая группа	8.55 - 9.10	10.45 – 11.00	12.45-13.30	16.30-16.50
подготовительная к школе группа	8.55 - 9.10	10.45- 11.00	13.00-13.30	16.30-16.50
подготовительная к школе группа	8.55 - 9.10	10.45- 11.00	13.00-13.30	16.30-16.50

Утверждаю

Заведующий МОУ

детского сада № 75

*Днищева* С.А. Деньгова

« 02 » 11 2015 г

**Инструкция**  
**по обработке столов**  
**(согласно СП 2.4.3648-20)**

1. Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой.

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции	
	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)
Поверхности	0,015	60	0,015	60

Утверждаю  
Заведующий МОУ  
детского сада № 75

*Алиева* С.А.Деньгова  
« 09 » 11 2025 г

**Инструкция  
по обработке посуды, инвентаря  
(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 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 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.
9. Стулья, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом, нагрудники из ткани -стираются.

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



Утверждаю

Заведующий МОУ

детского сада № 75

*Данькова* С.А. Деньгова

«09» 01 2025 г

### График текущей и генеральной уборки

(согласно СП 2.4.3648-20)

1. 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.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях. Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах раннего возраста — 2 раза в день.

– Ковры (ковровое покрытие) ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Не реже одного раза в месяц подвергается влажной обработке/

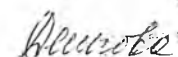
4. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Горшки моются после каждого использования при помощи щеток и моющих средств.

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

Утверждаю

Заведующий МОУ

детского сада № 75

 С.А. ДЕНЬГОВА

«09» 0 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.

Утверждаю

Заведующий МОУ

детского сада № 75

Деньгова С.А. Деньгова

« 09 » « 01 » 2015

Г

## Инструкция

### по проведению витаминизации

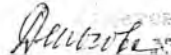
(согласно САНПИН 2.3/2.4.3590-20)

1. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска.
2. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.
3. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.
4. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.
5. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Утверждаю

Заведующий МОУ

детского сада № 75

 С.А.Деньгова

« 09 » 11 2023 г

**Инструкция**  
**по смене белья**  
**(согласно СП 2.4.3648-20)**

1. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в 7 дней.
2. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек маркируется у ножного края.
3. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.
4. Грязное белье складывается в мешки и доставляется в прачечную. Для сбора и хранения грязного белья выделяется специальное помещение или место для временного хранения. Чистое белье хранится в отдельном помещении, в закрытых стеллажах или шкафах. Выдача чистого белья организуется так, чтобы было исключено его пересечение с грязным бельем.
5. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время генеральной уборки, а также на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны.

Утверждаю  
 Заведующий МОУ  
 детским садом № 75  
*Деньгова С.А.* С.А. Деньгова  
 « 09 » 01 2015 г.

**Инструкция**  
 по дезинфекции различных объектов растворами средства  
 «Жавельон» при инфекциях бактериальной и вирусной этиологии.

Объекты обеззараживания	Бактериальные инфекции		Вирусные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация раствора по активному хлору, %	Время обеззараживания в минутах	Концентрация раствора по активному хлору, %	Время обеззараживания в минутах	
Посуда бз остатков пищи	0,03	15	0,06	15	погружение
Игрушки	0,03	60	0,06	15	погружение
Поверхности в помещениях, мебель	0,02	60	0,06	60	Погружение, орошение и протирание
Санитарно-техническое оборудование	0,06	60	0,1	60	Двукратно протирание
Уборочный инвентарь	0,2	60	0,1	120	замачивание
Белье не загрязненное выделениями	0,03	60	0,06	30	замачивание

При обработке добавить в рабочий раствор 0,5 % моющего средства

Содержание активного хлора, %	Количество таблеток на 10 литров воды
0,02	1
0,03	2
0,06	4
0,1	7
0,2	14
0,3	20

**Применение средства для дезинфекции**

-Растворы средства «Жавельон» используются для дезинфекции изделий медицинского назначения, резины, посуды, бель, поверхностей в помещениях, мебели, игрушек, санитарно-технического оборудования.