

**муниципальное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 270 Тракторозаводского района Волгограда»  
(МОУ Детский сад № 270)**

**ПРИКАЗ**

09 января 2025г.

№ 22

Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детский сад № 270

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения действующих санитарно - эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, на основании «Положения об организации питания в муниципальных дошкольных 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

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным заведующего Шевченко С.А. 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 Детский сад № 270 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 пищевой продукции;
  - 1.6. предоставление в установленном порядке в Тракторозаводское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда и в МКУ «Центр Тракторозаводского района» необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о количестве детей, посетивших МОУ Детский сад № 270 и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход;

- 1.7. осуществление контроля за отпуском приготовленной пищи на группы в строгом соответствии с нормами выхода, по весу;
- 1.8. осуществление ежедневного осмотра работников Исполнителя Контракта, участвующих в приеме продуктов и приготовление пищи, с допусков к работе по согласованию с Исполнителем Контракта.
2. Назначить старшего воспитателя Выходцеву Н.С. 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 ответственными воспитателей групп за:
  - 3.1. организацию питания детей в группах;
  - 3.2. привитие детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;
  - 3.3. использование посуды в группах без сколов, трещин;
  - 3.4. проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
  - 3.5. не допускать кормление воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома.
4. Утвердить:
  - 4.1. график выдачи готовых блюд (приложение 1);
  - 4.2. режим приема пищи по возрастным группам (приложение 2);
  - 4.3. график питьевого режима (приложение 3);
  - 4.4. режим мытья посуды по возрастным группам (приложение 4);
  - 4.5. инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря (приложение 5);
  - 4.6. график текущей и генеральной уборки по группам (приложение 6);
  - 4.7. инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение 7);
  - 4.8. инструкция по обработке столов (приложение 8);
  - 4.9. инструкция по разведению дезинфицирующих средств (приложение 9).
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

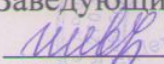
Заведующий МОУ Детским садом № 270

*Шевченко*

С.А. Шевченко

С приказом ознакомлены:

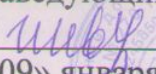
*Директор* С.В. Томчарова 09.01.2025  
*Медсестра* И.С. Чернашорова 09.01.2025  
*Техник* М.А. Тюменева 09.01.2025  
*Воспитатель* Е.С. Токаркина 09.01.2025  
*Воспитатель* Л.И. Мисселева 09.01.2025  
*Воспитатель* Т.С. Труцова 09.01.2025  
*Воспитатель* Е.А. Занюшева 09.01.2025  
*Воспитатель* Н.А. Трофименко 09.01.2025  
*Воспитатель* И.И. Михайлова 09.01.2025  
*Воспитатель* В.С. Фонова 09.01.2025  
*Воспитатель* Н.С. Выходцева 09.01.2025

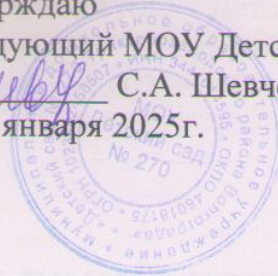
Приложение 1  
к приказу от «09» января 2025 № 22  
Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 270  
 С.А. Шевченко  
«09» января 2025г.

## ГРАФИК

### ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

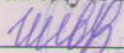
ГРУППА	ВРЕМЯ ВЫДАЧИ			
	ЗАВТРАК	2-ой ЗАВТРАК	ОБЕД	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК
ПЕРВАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 6)	8.10	10.10	11.50	15.10
ВТОРАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 5)	8.15	10.13	11.55	15.12
СРЕДНЯЯ ГРУППА (№ 3)	8.20	10.17	12.00	15.15
СТАРШАЯ ГРУППА (№ 2)	8.25	10.20	12.05	15.17
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 1)	8.27	10.25	12.10	15.20
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 4)	8.30	10.30	12.15	15.25

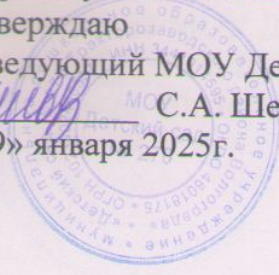
Приложение 2  
к приказу от «09» января 2025 № 22  
Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 270  
 С.А. Шевченко  
«09» января 2025г.



### Режим приема пищи по возрастным группам

ГРУППА	ВРЕМЯ ПРИЕМА ПИЩИ			
	ЗАВТРАК	2-ой ЗАВТРАК	ОБЕД	УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК
ПЕРВАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 6)	8.20-8.40	10.30- 10.45	12.00- 12.30	15.30-16.00
ВТОРАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 5)	8.30-8.50	10.30- 10.45	12.00- 12.30	15.30-16.00
СРЕДНЯЯ ГРУППА (№ 3)	8.30-8.50	10.30- 10.45	12.10- 12.30	15.30-16.00
СТАРШАЯ ГРУППА (№ 2)	8.30-8.50	10.30- 10.45	12.15- 12.35	15.30-15.50
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 1)	8.35-8.50	10.35- 10.50	12.15- 12.35	15.30-15.50
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 4)	8.35-8.50	10.35- 10.50	12.20- 12.40	15.30-15.50

Приложение 3  
к приказу от «09» января 2025 № 22  
Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 270  
  
С.А. Шевченко  
«09» января 2025г.



## **ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА (смены воды)**

**(согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

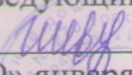
1. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
  - кипятить воду нужно не менее 5 минут;
  - до раздачи детям, кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
  - смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.
2. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться.
3. Время смены кипяченой воды должно проводиться по графику:

**07.00 - 10.00**

**10.00 - 13.00**

**13.00 - 16.00**

**16.00 - 19.00**

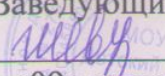
Приложение 4  
к приказу от «09» января 2025 № 22  
Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 270  
 С.А. Шевченко  
«09» января 2025г.



### Режим мытья посуды по возрастным группам

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после уплотненного полдника
ПЕРВАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 6)	8.45 - 9.00	10.50 -11.00	12.40-13.10	16.05-16.25
ВТОРАЯ МЛАДШАЯ ГРУППА (№ 5)	8.55 - 9.10	10.50 -11.00	12.40-13.10	16.05-16.25
СРЕДНЯЯ ГРУППА (№ 3)	8.55 - 9.10	10.50 -11.00	12.40-13.10	16.05-16.25
СТАРШАЯ ГРУППА (№ 2)	8.55 - 9.10	10.50 -11.00	12.40-13.10	16.00-16.20
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 1)	8.55 - 9.10	11.05 -11.15	12.40-13.10	16.00-16.20
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА (№ 4)	9.00 - 9.15	11.05 -11.15	12.40-13.10	16.00-16.20

Приложение 5  
к приказу от «09» января 2025 № 22

Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 270  
 С.А. Шевченко  
«09» января 2025г.

**Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря**

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, блюдца, 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.

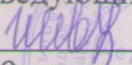
5. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

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 после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.) Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

9. Стулья, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом, нагрудники из ткани - стираются.

Приложение 6  
к приказу от «09» января 2025 № 22  
Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 270  
 С.А. Шевченко  
«09» января 2025г.



## **График текущей и генеральной уборок помещений**

(1 неделя каждого месяца)

Понедельник – раздевалка

Вторник – туалет

Среда – раздаточная

Четверг – групповая

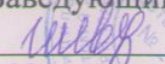
Пятница – умывальная

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Окна снаружи и внутри моют по мере загрязнения, но не реже 2-х раз в год (весной и осенью)

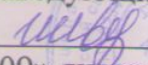
Текущая уборка проводится 3 раза в день.



Приложение 7  
к приказу от «09» января 2025 № 22  
Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 270  
 С.А. Шевченко  
«09» января 2025г.

## **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.

Приложение 8  
к приказу от «09» января 2025 № 22  
Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 270  
 С.А. Шевченко  
«09» января 2025г.

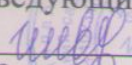
## Инструкция по обработке столов

Для мытья столов выделяется необходимый инвентарь (ёмкости для мытья столов, чистая ветошь, тара для чистой ветоши, тара для использованной ветоши).

Ёмкости должны иметь маркировку, соответствующую применению «Для обработки столов».

Столы в групповых помещениях до и после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.)

Ветошь для мытья столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Приложение 9  
к приказу от «09» января 2025 № 22  
Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 270  
 С.А. Шевченко  
«09» января 2025г.

## Инструкция по разведению дезинфицирующих средств

Рабочие растворы средства “Жавелион” готовят в стеклянных, эмалированных или пластмассовых емкостях путем растворения определенного числа таблеток в воде, в соответствии с таблицей 1.

Таблица №1

### Приготовление рабочих растворов

Содержание активного хлора, %	Количество таблеток на 10 литров воды
0,015	1
0,03	2
0,06	4
0,1	7
0,2	14
0,3	20

Посуду освобождают от остатков пищи и полностью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 2 литра на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают водой в течение трех минут.

Предметы обстановки, пол, стены протирают ветошью, смоченной в растворе средства из расчета 100 мл на 1 квадратный метр или орошают из расчета 300 мл на 1 квадратный метр обрабатываемой поверхности. После окончания дезинфекции помещение проветривают в течение 15 минут, паркетный пол, полированную и деревянную мебель протирают сухой тканевой салфеткой.

Санитарно-техническое оборудование протирают тканевой салфеткой, смоченной в растворе или орошают раствором средства. Уборочный материал (тканевой салфеткой) замачивают в растворе дезсредства. По окончании дезинфекции – прополаскивают.