

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 247
Краснооктябрьского района Волгограда»
400040, Россия, Волгоград, ул. им. Поддубного, 14 б

П Р И К А З

09 января 2025г.

№ 1 РД

Об организации питания
в МОУ детском саду № 247

В исполнении Приказа от 18.12.2020г № 763 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», в соответствии с решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469, Положения о порядке организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 247 Краснооктябрьского района Волгограда», в связи с вступлением в силу СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать 4-х разовое и 6-ти разовое питание воспитанников дошкольного возраста в 2024 году в соответствии с Порядком от 27.03.2023 г. «Об организации детского питания в муниципальном дошкольном общеобразовательном учреждении «Детский сад № 247 Краснооктябрьского района Волгограда» и «20 дневным меню» (приложения № 1, № 2 к КОНТРАКТУ и Договору).
2. Назначить заведующего хозяйством Попову О.В. ответственным лицом за осуществление контроля по вопросам организации питания в МОУ, сбора, обобщения и предоставления информации в бухгалтерию КТУ ДОАВ.
3. Утвердить:
 - 3.1. график выдачи готовых блюд (Приложение №2);
 - 3.2. график приема пищи по возрастным группам (Приложение №3).
 - 3.3. «20 дневное меню» (приложения № 1, № 2 к КОНТРАКТУ, Договору).
 - 3.4. график питьевого режима (Приложение №4)
 - 3.5. график проветривания помещений (Приложение № 5)
 - 3.6. график уборки помещений (Приложение № 6)
 - 3.8. план-график контроля за организацией питания (Приложение № 7)
4. Назначить заведующего хозяйством Попову О.В. ответственным лицом за:
 - 4.1. своевременное составление предварительных заявок на поставку продуктов питания, соответствующих меню, нормам и законтрактованным объемам;
 - 4.2. осуществление контроля за качеством поступающих продуктов, наличием сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;
 - 4.3. хранение продуктов питания;
 - 4.4. ведение документации по учету продуктов.
 - 4.5. ежедневное заполнение Абонементной книжки
 - 4.6. проверку муниципального имущества на соответствие требованиям содержания предоставленных исполнителю КОНТРАКТА помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества
5. Назначить заведующего хозяйством Попову О.В. и старшего воспитателя Хасьянову С.В. ответственными за осуществление контроля в пределах своей компетенции за:
 - 5.1. соблюдением санитарных требований к приготовлению и раздаче блюд;
 - 5.2. соблюдением правил личной гигиены воспитателями и персоналом МОУ;
 - 5.3. санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;

5.4. ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание
ежедневное предоставление не позднее 14.00 часов исполнителю КОНТРАКТА заявки на питание на следующий день;

5.5. проверку составленного исполнителем контракта ежедневное меню – требование на его соответствие утвержденному 20 дневному меню;

5.6. контроль выполнения исполнителем КОНТРАКТА отбора суточных проб готовой продукции (всех готовых блюд):

5.6.1. ежедневное (в присутствии работников исполнителя контракта):

5.6.2. контрольное взвешивание блюд;

5.6.3. проверку вкусового качества блюд, технологию их приготовления, качество используемых продуктов (товаров, полуфабрикатов сырья), срок их реализации, условия хранения;

5.6.4. проведение ежедневного осмотра работников исполнителя КОНТРАКТА на выявление лиц, больных инфекционными заболеваниями, лиц с подозрением на такие заболевания, лиц, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лиц с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, лиц, больных кишечными заболеваниями, ангиной, которые могут представлять в связи с особенностями изготовления и оборота пищевых продуктов, материалов и изделий опасность распространения таких заболеваний. Результаты осмотра фиксирует в Гигиеническом журнале;

5.6.5. ежемесячное предоставление информации в Краснооктябрьское ТУ ДОАВ о количестве детей, посетивших МОУ и получивших питание.

5.6.7. организацию питьевого режима в МОУ.

6. Ответственность за организацию питания и размещение в групповых уголках по питанию бланка ежедневного меню с указанием массы порций для каждого приема пищи несут воспитатели в соответствии с графиком работы и помощники воспитателя:

6.1. строго придерживаться графика приема пищи.

6.2. соблюдать выполнение питьевого режима в группах.

6.3. соблюдать график проветривания помещений

6.4. соблюдать график проведения генеральной уборки

7. Утвердить План-график контроля за организацией и качеством питания (приложение № 1).

8. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

заведующий МОУ детского сада № 247
с приказом ознакомлены:



О.Л. Мирина

приложение № 2
к приказу от 09.01.2025 № 1 РД

ГРАФИК
выдачи пищи по группам

группа	завтрак	2-ой завтрак	обед	уплотненный полдник	Ужин	2-ой ужин
I младшая группа	8-10	9-50	11-50	15-15		
II младшая группа	8-10	9-50	12-00	15-20		
средняя группа	8-15	9-50	12-05	15-25		
Старшая группа (24 часа)	8-20	9-50	12-10	полдник 15-30	19-00	20-25
Старшая разновозрастная	8-25	9-50	12-15	15-35		
Подготовительная группа	8-35	9-50	12-25	15-40		

приложение № 3
к приказу от 09.01.2025 № 2 РД

График приёма пищи по группам

группа	завтрак	второй завтрак	обед	уплотненный полдник	Ужин	Второй ужин
I младшая группа	8-15	10-00	11-55	15-20		
II младшая группа	8-15	10-00	12-10	15-25		
средняя группа	8-20	10-00	12-15	15-30		
Старшая группа (24 часа)	8-25	10-00	12-20	полдник 15-30	19-05	20-30
Старшая разновозрастная	8-30	10-00	12-25	15-35		
Подготовительная группа	8-35	10-00	12-30	15-40		

График питьевого режима

Питьевой режим проводится в соответствии с требованиями СанПиН

№ п/п	Время
1.	7.00
2.	10.00
3.	13.00
4.	16.00
5.	18.00
6.	20.00

Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в МОУ
Размеры потребления воды ребенком зависят от времени года и двигательной активности ребенка.

График проветривания

Режимные моменты	Время проветривания в группе	Время проветривания в спальне	Время проветривания в туалете	Ответственный исполнитель
Утренний отрезок времени	07.00-07.10 (сквозное)	07.50-11.50 (одностороннее)	07.30-07.40 (одностороннее)	Воспитатель\ помощник воспитателя
Во время дневной прогулки	10.30-11.50 (сквозное/ одностороннее)		08.20-08.25 (одностороннее)	
	Перед сном		12.30-12.50 (одностороннее)	
Во время тихого часа		13.50-14.10 (сквозное)	12.00-15.00 (одностороннее)	
Во время вечерней прогулки	17.00-18.30 (сквозное/ одностороннее)	15.30-17.00 (одностороннее)	16.00-17.50 (одностороннее)	

- при проветривании допускается кратковременное снижение температуры воздуха в помещении, но не более чем на 2-4⁰С;
- в холодное время фрамуги, форточки открываются с одной стороны и закрываются за 10 минут до отхода детей ко сну;
- в туалете сквозное проветривание не допустимо! Проводится только одностороннее проветривание, при этом виде проветривания двери, ведущие из туалета, закрывают

**ГРАФИК ЕЖЕДНЕВНОЙ
И ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ ГРУППЫ**

<u>ПОНЕДЕЛЬНИК</u>	<i>уборка группы: мытьё панелей, плафонов, батарей отопления, жалюзи вент. систем, входной двери.</i>
<u>ВТОРНИК:</u>	<i>уборка спальни: мытьё панелей, плафонов, кроватей, батарей отопления, вент. системы.</i>
<u>СРЕДА:</u>	<i>уборка умывальной и туалетной: мытьё кафеля, плафонов, вент. системы, батарей отопления, дверей, чистка унитазов, раковин, смесителей.</i>
<u>ЧЕТВЕРГ:</u>	<i>уборка раздаточной: мытьё панелей, шкафов, кафеля, вент. системы, плафонов, чистка раковин смесителей и посуды.</i>
<u>ПЯТНИЦА:</u>	<i>мытьё шкафов в раздевалке.</i>

Осветительные приборы и светильники моют по мере загрязнения – не реже 2х раз в год.
Оконные стекла изнутри и снаружи по мере загрязнения – не реже 2х раз в год (весной и осенью). (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Ежедневно влажную уборку в спальнях проводят после дневного сна, в групповых — после каждого приема пищи

Все помещения убирают влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полы у плинтусов и под мебелью, подоконники, радиаторы и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.) СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выколачивают на специально отведенных для этого площадках, затем чистят влажной щеткой. Один раз в год их подвергают сухой химической чистке СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживают независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей ежедневно. Горшки моют 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. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Генеральную уборку всех помещений и оборудования проводят один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**План –график
контроля за организацией и качеством питания**

1	Осуществление контроля за соответствием помещений пищеблока, складских помещений требованиям санитарии и гигиены	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
2	Осуществление контроля за содержанием, исправностью и использованием по назначению предоставленного оборудования, инвентаря, наличие маркировки	постоянно	Заведующий хозяйством

3	Состояние складских помещений, оснащенность стеллажами, подтоварниками, холодильным оборудованием, обеспечивающим возможность соблюдения «товарного соседства» при хранении необходимого объема пищевых продуктов	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
4	Оснащенность складских помещений приборами для измерения температуры, влажности воздуха	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
5	Наличие термометров в холодильном оборудовании, графиков размораживания, журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
6	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» к приему и условиям хранения пищевых продуктов	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
7	Осуществление контроля качества используемых продуктов, полуфабрикатов, сырья, сроков их реализации (наличие документов, удостоверяющих происхождение, качество и безопасность продуктов: ветеринарные справки, сертификаты, декларации соответствия, маркировочные ярлыки)	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
8	Осуществление контроля условий хранения пищевых продуктов (соблюдение товарного соседства, температурного режима, сроков реализации)	постоянно	Род ком Заведующий Заведующий хозяйством
9	Соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов, осуществление контроля качества готовых блюд.	периодичес ки	Заведующий Заведующий хозяйством
10	Осуществление контроля за соблюдением правил кулинарной обработки пищевых продуктов, поточностью технологических процессов при холодной обработке продуктов и приготовлении пищи, технологией приготовления блюд в соответствии контракта	постоянно	Род ком Заведующий Заведующий хозяйством
11	Осуществление бракеражной комиссией контроля качества готовых блюд, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
12	Соблюдение режима отбора и условий хранения суточных проб	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
13	Соблюдение требований к организации питания детей в группах	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
14	Соответствие режима питания времени пребывания детей, режиму работы групп, условиям договоров между МОУ и родителями воспитанников	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством Ст.вос-ль Родит ком
15	Наличие графика выдачи пищи с пищеблока, его соответствие режиму питания в соответствии с возрастом детей; осуществление доставки пищи с пищеблока, подготовка к приему пищи, прием пищи воспитанниками	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством Ст.вос-ль Родительский комитет
16	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	постоянно	Заведующий

			Заведующий хозяйством Родительский комитет
17	Соблюдение требований к организации питьевого режима, наличие графика питьевого режима	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
18	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (мебель, посуда, полотенца(наличие маркировки), их соответствие требованиям СанПиН)	постоянно	Ст.в-ль Заведующий
19	Наличие моющих и дезинфицирующих средств, инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря)	постоянно	Заведующий хозяйством
20	Наличие графиков кварцевания, проветривания помещений, графиков текущей и генеральной уборки; осуществление контроля за санитарным состоянием и температурным режимом помещений МОУ	постоянно	Заведующий
21	Соответствие режима дня возрастным особенностям детей раннего и дошкольного возраста	постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством
22	Организация работы МОУ по формированию у детей представлений об основах здорового образа жизни, рациональном питании, воспитание культурно-гигиенических навыков. Наличие дидактических пособий, игровых средств, наглядно-демонстрационного материала	постоянно	Ст.в-ль Заведующий
24	Информирование родителей о ежедневном рационе питания детей, организации питания в МОУ.	постоянно	Заведующий
25	Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста	периодически	Ст.в-ль Родительский комитет
26	Требования к соблюдению правил личной гигиены работниками МОУ, связанными с раздачей пищи	постоянно	заведующий
27	Создание условий для соблюдения работниками правил личной гигиены (наличие раковин для мытья рук, средств гигиены маркированных полотенец)	Постоянно	Заведующий хозяйством
28	Соблюдение правил личной гигиены персоналом, (внешний вид сотрудников, наличие и санитарное состояние спецодежды).	Постоянно	Заведующий хозяйством
29	Наличие медицинских книжек, своевременность прохождения медосмотра, сан. гигиенической подготовки.	1 раз в год	заведующий
30	Осуществление ежедневного осмотра работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, ведение Гигиенического журнала	Постоянно	Заведующий хозяйством
31	Оформление заявок на питание воспитанников, возможность их корректировки	Постоянно	Заведующий хозяйством
33	Ведение ведомости выдачи готовой продукции	Постоянно	Заведующий хозяйством
34	Наличие и ежедневное заполнение абонентской книжки	Постоянно	Заведующий хозяйством
35	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню	Постоянно	Заведующий Заведующий хозяйством