

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 317 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**(МОУ Детский сад № 317)**

400096, г. Волгоград, ул. Удмуртская, 101

тел. (8442) 65-31-75 факс (8442) 65-31-67, E-mail: [dou317@volgadmin.ru](mailto:dou317@volgadmin.ru)

ОКПО 46033016 ИНН/КПП 3448017161/344801001 ОГРН 1033401197246

**ПРИКАЗ**

«09» января 2025 г.

№ 47 - ОД

**Об организации питания  
в МОУ Детский сад № 317**

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 317 Красноармейского района Волгограда», соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20), на основании приказа 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 осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», в целях предоставления качественного и безопасного питания воспитанникам

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить Коваленко В.М., медсестру, ответственным за организацию питания в МОУ, осуществление контроля и взаимодействие всех субъектов, участвующих в организации питания воспитанников.

2. Утвердить для организации питания воспитанников МОУ Детский сад № 317 (далее – МОУ):

- Примерное двадцатидневные меню для групп полного дня (с 10,5-12-ти часовым режимом функционирования):

- Порядок организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 317 Красноармейского района Волгограда»

- Положение о бракеражной комиссии муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад № 317 Красноармейского района Волгограда»

- Примерное двадцатидневное меню для детей раннего возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым режимом функционирования (зимне-весенний период)

- Примерное двадцатидневное меню для детей раннего возраста, посещающих группы с 24-часовым режимом функционирования (зимне-весенний период)

- Утвердить:

- режим приема пищи по возрастным группам (Приложение № 1);

- график выдачи готовых блюд (Приложение № 2).

- график смены кипяченой воды (Приложение № 3);

- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (Приложение № 4);

- инструкцию по обработке столов (Приложение № 5);

- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств (Приложение № 6).

3. Коваленко В.М., медсестре, ответственному за организацию питания в МОУ, осуществлять контроль и взаимодействие всех субъектов, участвующих в организации питания воспитанников, (далее – Ответственный) в соответствии с данным Порядком, а именно:

3.2. Обеспечивает ежедневное предоставление (не позднее 14.00 часов) исполнителю контракта заявки на питание воспитанников на следующий рабочий день по форме согласно приложению к контракту;

3.3. Вносит изменения (проводит корректировку не позднее 8.30 часов) по количеству присутствующих детей на текущий день для корректировки количества порций блюд (за исключением завтрака).

3.4. Обеспечивает ежедневно по итогам оказания услуг за текущий день заполнение абонементной книжки (согласно приложению № 5 к контракту), подписание в двухстороннем порядке талона и корешка абонементной книжки (корешок талона подписывается ответственным представителем исполнителя и остается в МОУ, талон подписывается Ответственным и передается исполнителю контракта).

Корешки талонов служат отчетным документом по исполнению контракта, в конце текущего месяца с ежемесячным отчетом по количеству предоставленных услуг за текущий месяц передаются руководителю МОУ (в соответствии с приложением №1 к контракту).

3.5. Присутствует при выдаче готовых блюд, ведет учет количества и объема выданных порций по группам, проводит контрольное взвешивание готовых блюд.

3.6. Контролирует:

- предоставление исполнителем контракта ежедневных меню с указанием массы порций каждого блюда по всем приемам пищи, калорийности блюд и дневного рациона, в целом, для каждой возрастной группы МОУ; обеспечивает их подписание и размещение копий меню в группах на стендах для информирования родителей (законных представителей) воспитанников;

- оказание услуг исполнителем контракта по организации питания в МОУ (запрашивает у Исполнителя контракта документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания; проверяет обеспечение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов и продовольственного сырья, установленных предприятием-изготовителем, на их соответствие нормативно-технической документации);

- обеспечение исполнителем контракта надлежащего содержания помещений пищеблока, складских помещений, а также оборудования и инвентаря в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами, требованиями пожарной и электробезопасности;

- выполнение мероприятий по экономии потребления энергетических ресурсов и допущения случаев необоснованного расходования исполнителем контракта.

3.7. Осуществляет ежедневный осмотр работников МОУ и исполнителя контракта (по согласованию), участвующих в приеме продуктов, приготовлении и раздаче пищи, с отметкой о допуске к работе в гигиеническом журнале (сотрудники) согласно форме, утвержденной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (приложение № 1).

3.8. Координирует работу помощников воспитателей по организации питания в группах.

3.9. Осуществляет контроль за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах.

3.10. Разрабатывает и своевременно предоставляет на утверждение руководителю МОУ инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств; инструкцию по обработке столов; инструкцию по разведению дезинфицирующих средств и др.

3.11. Запрашивает у исполнителя контракта сведения о прохождении медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблока (личные медицинские книжки), а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля).

3.12. Организует совместно с педагогами и родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).

3.13. Обеспечивает предоставление в установленном порядке в территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда необходимой информации об организации питания воспитанников в МОУ.

3.14. Ведет следующую документацию по организации питания в МОУ:

- табель учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;
- бланки заявок на питание воспитанников на каждый день по утвержденной форме;
- учет корешков талонов по исполнению контракта;
- ведомость контроля за рационом питания (в соответствии с приложением № 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- гигиенический журнал (сотрудники) (в соответствии с приложением №1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

4. Бракеражная комиссия, руководствуясь в своей деятельности данным Порядком и Положением о бракеражной комиссии, проверяет качество оказываемых услуг, в том числе:

4.1. Знакомится ежедневно до снятия бракеража с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов.

4.2. Осуществляет контроль за:

- временем приготовления и качеством приготовленных в МОУ блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления;
- наличием суточных проб;
- фактическим выходом одной порции каждого блюда.

4.3. Проводит ежедневно органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах, результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой пищевой продукции (в соответствии с приложением № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20), дает разрешение к выдаче блюд.

5. Создать группу родительского контроля за организацией и качеством питания воспитанников в составе:

- Молчанова А.Ю., председатель родительского комитета, Совета МОУ,
- Сиина О.С., член родительского комитета, Совета МОУ,
- Тишулина М.Ю., член родительского комитета, Совета МОУ

6. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников разработать план работы комиссии на 2023 год в срок до 31.01.2023 г.

7. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников МОУ осуществляет:

- плановый контроль за организацией питания воспитанников, в целом, в том числе за приемом пищи воспитанниками в группах;
- внеплановый контроль за организацией питания воспитанников, в т.ч. при поступлении жалоб от родителей (законных представителей) воспитанников на качество питания.

Заведующий

Амирасланова Д.Г.



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 317 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**(МОУ Детский сад № 317)**

400096, г. Волгоград, ул. Удмуртская, 101

тел. (8442) 65-31-75 факс (8442) 65-31-67, E-mail: [dou317@volgadmin.ru](mailto:dou317@volgadmin.ru)

ОКПО 46033016 ИНН/КПП 3448017161/344801001 ОГРН 1033401197246

*Приложение № 1*

введено в действие

приказом по МОУ Детский сад № 317

от 09.01.2025 г. № 47-ОД

Заведующий МОУ Детский сад № 317

*Д.Г.Амирасланов*  
Д.Г.Амирасланов

**Режим приема пищи по возрастным группам  
по МОУ Детский сад № 317**

<b>Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях с 12-ти часовым пребыванием</b>	<b>Время приема пищи</b>
Завтрак	08.10 – 08.55
2-ой завтрак	9.40-10.15
Обед	11.30 – 12.35
Уплотненный полдник с элементами блюд ужина	15.20 – 16.00

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 317 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**(МОУ Детский сад № 317)**

400096, г. Волгоград, ул. Удмуртская, 101

тел. (8442) 65-31-75 факс (8442) 65-31-67, E-mail: [dou317@volgadmin.ru](mailto:dou317@volgadmin.ru)

ОКПО 46033016 ИНН/КПП 3448017161/344801001 ОГРН 1033401197246

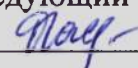
*Приложение № 1*

введено в действие

приказом по МОУ Детский сад № 317

от 09.01.2025 г. № 47-ОД

Заведующий МОУ Детский сад № 317



Д.Г. Амирасланов

**Режим приема пищи по возрастным группам  
по МОУ Детский сад № 317**

<b>Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях с 24-ти часовым пребыванием</b>	<b>Время приема пищи</b>
Завтрак	08.35 – 08.50
2-ой завтрак	10.05 - 10.20
Обед	12.30 – 13.00
Полдник	15.35 – 15.50
Ужин	17.45 – 18.00
2 ужин	19.40- 19.50

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 317 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**(МОУ Детский сад № 317)**

400096, г. Волгоград, ул. Удмуртская, 101

тел. (8442) 65-31-75 факс (8442) 65-31-67, E-mail: [dou317@volgadmin.ru](mailto:dou317@volgadmin.ru)

ОКПО 46033016 ИНН/КПП 3448017161/344801001 ОГРН 1033401197246

Приложение № 2

введено в действие

приказом по МОУ Детский сад № 317

от 09.01.2025 г. № 47-ОД

Заведующий МОУ Детский сад № 317

 Д.Г. Амирасланова

**График отпуска готовых блюд  
(для групп 12 часового пребывания)  
по МОУ Детский сад № 317**

№ группы	Завтрак	2-ой завтрак	Обед	Уплотненный полдник с элементами блюд ужина
Дети 2-3 года (группа № 1)	08.10	9.40	11.30	15.20
Дети 2-3 лет (группы № 3)	08.15	9.45	11.35	15.30
Дети 3-4 лет (группы № 7)	08.20	9.45	11.40	15.25
Дети 4-5 лет (группы № 6, 10)	08.25	9.50	12.00	15.30
Дети 5-6 лет (группы № 4,8)	08.30	9.55	12.10	15.40
Дети 5-7 лет (группа № 9)	08.35	10.05	12.10	15.45
Дети 6-7 лет (группа № 2,5)	08.40	10.05	12.15	15.45

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 317 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**(МОУ Детский сад № 317)**

400096, г. Волгоград, ул. Удмуртская, 101

тел. (8442) 65-31-75 факс (8442) 65-31-67, E-mail: [dou317@volgadmin.ru](mailto:dou317@volgadmin.ru)

ОКПО 46033016 ИНН/КПП 3448017161/344801001 ОГРН 1033401197246

*Приложение № 2*

введено в действие

приказом по МОУ Детский сад № 317

от 09.01.2025 г. № 47-ОД

Заведующий МОУ Детский сад № 317

*Д.Г.Амирасланов* Д.Г.Амирасланов

**График отпуска готовых блюд  
(для групп 24 часового пребывания)  
по МОУ Детский сад № 317**

<b>Группа № 3 (дети 4-5 лет)</b>	
<b>Завтрак</b>	<b>08.25</b>
<b>2-ой завтрак</b>	<b>10.05</b>
<b>Обед</b>	<b>12.10</b>
<b>Полдник</b>	<b>15.25</b>
<b>Ужин</b>	<b>17.35</b>
<b>2-ой ужин</b>	<b>19.30</b>

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 317 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**(МОУ Детский сад № 317)**

400096, г. Волгоград, ул. Удмуртская, 101

тел. (8442) 65-31-75 факс (8442) 65-31-67, E-mail: [dou317@volgadmin.ru](mailto:dou317@volgadmin.ru)

ОКПО 46033016 ИНН/КПП 3448017161/344801001 ОГРН 1033401197246

Приложение № 3

введено в действие

приказом по МОУ Детский сад № 317

от 09.01.2025 г. № 47-ОД

Заведующий МОУ Детский сад № 317

*Паш*  
Д.Г.Амирасланова

**График влажной уборки**

Время	Помещения групп			
	Групповая комната	Спальня	Приемная (включая лестницу)	Туалетная комната
9.00 – 9.30		+		+
9.30 – 10.00			+	
11.00 – 12.00	+			+
13.00 – 14.00	+	+		
15.00 – 15.30				+
16.00 – 16.30			+	
16.30 – 17.00	+			+

**График генеральной уборки**

Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфекционных средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

Неделя месяца	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
Помещения				
Групповая комната	+			
Спальня		+		
Приемная (включая лестницу)			+	
Туалетная комната				+





**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 317 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**(МОУ Детский сад № 317)**

400096, г. Волгоград, ул. Удмуртская, 101

тел. (8442) 65-31-75 факс (8442) 65-31-67, E-mail: [dou317@volgadmin.ru](mailto:dou317@volgadmin.ru)

ОКПО 46033016 ИНН/КПП 3448017161/ 344801001 ОГРН 1033401197246

*Приложение № 4*

введено в действие

приказом по МОУ Детский сад № 317

от 09.01.2025 г. № 47-ОД

Заведующий МОУ Детский сад № 317

 Д.Г.Амирасланова

**Инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря  
(с указанием концентрации растворов и объемов  
применяемых моющих и дезинфицирующих средств)**

1. Столовую посуду моют в 2-секционных ваннах по следующей схеме:

•удаление остатков пищи в бачки для отходов;

•при возникновении случаев инфекционных заболеваний - замачивание в дезинфицирующем растворе (на основании предписаний, выданных органами Роспотребнадзора);

•в первой секции - мытьё очищенной посуды путем полного погружения с добавлением моющих средств с температурой воды не ниже 45°C (2%-ный мыльно-содовый раствор или 2%-ный раствор горчицы или пищевой соды);

•во второй секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

2. Столовую посуду просушивают в перевернутом виде на специальных решетках.

3. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств (2%-ный мыльно-содовый раствор или 2%-ный раствор горчицы или пищевой соды) в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

4. При обнаружении посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированной, с поврежденной эмалью, проводят ее утилизацию.

5. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (2%-ный мыльно-содовый раствор или 2%-ный раствор горчицы или пищевой соды) - первая ванна, ополаскивают горячей проточной водой - вторая ванна. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) 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 .

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2% МЫЛЬНО-СОДОВОГО РАСТВОРА:**

100гр. хозяйственного мыла и 100гр. кальцинированной соды растворить в 10 л. воды

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2% РАСТВОРА ГОРЧИЦЫ ИЛИ ПИЩЕВОЙ СОДЫ:** 200гр.

горчицы (или пищевой соды) растворить в 10 литрах воды

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 317 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**(МОУ Детский сад № 317)**

400096, г. Волгоград, ул. Удмуртская, 101

тел. (8442) 65-31-75 факс (8442) 65-31-67, E-mail: [dou317@volgadmin.ru](mailto:dou317@volgadmin.ru)

ОКПО 46033016

ИНН/КПП 3448017161/ 344801001

ОГРН 1033401197246

*Приложение № 5*

введено в действие

приказом по МОУ Детский сад № 317

от 09.01.2025 г. № 47-ОД

Заведующий МОУ Детский сад № 317

 Д.Г. Амирасланова

### **Инструкция по обработке столов**

1. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью.
2. В период карантина столы обрабатываются дезинфицирующими средствами.
3. Ветошь используется по принципу однократного применения. Ветошь для мойки посуды, обеденных столов, после разового применения собирается в ёмкость с маркировкой «грязная» и в конце смены кипятится в мыльно-содовом растворе (100 г соды, 100 г мыла на 10 литров воды) 15 минут. Ополаскивается, высушивается и собирается в ёмкость с маркировкой «чистая».
4. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

### **Инструкция по обработке инвентаря**

1. Клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.
2. Пищевые отходы в группах собираются в промаркированные металлические вёдра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более, чем на 2/3 объёма.
3. Ежедневно в конце дня вёдра и бачки независимо от наполнения освобождаются, очищаются с помощью шлангов над канализационными трапами, промываются 2%-раствором кальцинированной соды, а затем ополаскиваются горячей водой и просушивают.

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 317 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**(МОУ Детский сад № 317)**

400096, г. Волгоград, ул. Удмуртская, 101

тел. (8442) 65-31-75 факс (8442) 65-31-67, E-mail: [dou317@volgadmin.ru](mailto:dou317@volgadmin.ru)

ОКПО 46033016

ИНН/КПП 3448017161/344801001

ОГРН 1033401197246

*Приложение № 6*

введено в действие

приказом по МОУ Детский сад № 317

от 09.01.2025 г. № 47-ОД

Заведующий МОУ Детский сад № 317

*Подпись* Д.Г. Амирасланова

**Инструкция по разведению дезинфицирующих средств**

**Режим дезинфекции различных объектов растворами средства «Жавель Солид»  
при инфекциях бактериальной этиологии**

Объекты обеззараживания	Концентрация раствора, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	0,015	60	Протирание или орошение
Санитарно-техническое оборудование	0,06	60	Двукратное протирание или двукратное орошение
Уборочный инвентарь (в том числе ветошь)	0,2	60	Погружение

**Режим дезинфекции различных объектов растворами средства «Жавель Солид»  
при инфекциях вирусной этиологии (включая гепатиты и ВИЧ-инфекцию)**

Объекты обеззараживания	Концентрация раствора, %	Время обеззараживания, мин.	Способ обеззараживания
Поверхности в помещениях, жесткая мебель	0,06 (при обработке способом протирания добавить в рабочий 0,5% моющего средства)	60	Протирание или орошение
Санитарно-техническое оборудование	0,1	60	Двукратное протирание или двукратное орошение
Уборочный инвентарь (в том числе ветошь)	0,1	120	Погружение

**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



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ДЕТСКИЙ САД № 317 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

**(МОУ Детский сад № 317)**

400096, г. Волгоград, ул. Удмуртская, 101

тел. (8442) 65-31-75 факс (8442) 65-31-67, E-mail: [dou317@volgadmin.ru](mailto:dou317@volgadmin.ru)

ОКПО 46033016 ИНН/КПП 3448017161/344801001 ОГРН 1033401197246

*Приложение № 7*

введено в действие

приказом по МОУ Детский сад № 317

от 09.01.2023 г. № 47-ОД

Заведующий МОУ Детский сад № 317

*Мас*

Д.Г.Амирасланова

**План работы комиссии  
группы родительского контроля за организацией и качеством питания  
воспитанников МОУ Детского сада №317  
на 2025 год**

№п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Состояние питания в МОУ и соблюдение требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по вопросам организации и осуществления питания в МОУ (непосредственно при получении пищи с пищеблока и организации питания в группах)			
1.	Соответствие фактического объема порций выходу блюд по меню при раздаче. Соблюдение требований к организации питьевого режима;	Январь, июль	Члены комиссии
2.	Создание санитарно-гигиенических условий для организации питания детей (наличие мебели, посуды, детских полотенец, моющих и дезинфицирующих средств, их соответствие требованиям СанПиН). Наличие инструкций по мытью посуды, обработке столов, инвентаря; соблюдение режима мытья посуды, обработки столов, инвентаря).	Февраль, август	Члены комиссии
3.	Наличие графиков текущей и генеральной уборок, инструкций по обработке посуды, инвентаря, наличие и хранение моющих средств.	Март, сентябрь	Члены комиссии
4.	Организации 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.	Апрель, октябрь	Члены комиссии
5.	Информирование родителей о ежедневном	Май, ноябрь	Члены комиссии



	рационе питания детей, организации питания в МОУ. Организация работы с родителями по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания детей дошкольного возраста.		
6.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом МОУ (медкнижки, спецодежда, средства гигиены). Осуществление медицинским работником ежедневного осмотра работников, связанных с раздачей пищи, ведение Журнала здоровья.	Июнь, декабрь	Члены комиссии
<b>Контроль за качеством предоставления услуг по организации питания <u>представителей исполнителя Контракта</u> за соблюдением требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 по вопросам организации и осуществления питания в МОУ (непосредственно на пищеблоке и при раздаче пищи по группам)</b>			
7.	Соблюдение выполнения 20-ти дневного меню.	Январь	Члены комиссии
8.	Соблюдение норм при раздаче пищи помощникам воспитателя в соответствии с утвержденным выходом готовой продукции на основании 20-ти дневного меню.	Апрель	Члены комиссии
9.	Соблюдение своевременного прохождения медицинских осмотров, санминимумов, работниками представителей исполнителя контракта.	Июль	Члены комиссии
10.	Соблюдение ежедневного осмотра работников представителей исполнителя контракта на состояние здоровья со своевременным занесением данных в соответствующий журнал	Октябрь	Члены комиссии