

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 276 ТРАКТОРЗАВОДСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

ПРИКАЗ

« 09 » января 2025 г.

№ 8

Об организации питания воспитанников
в МОУ Детский сад № 276

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, в целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и норм, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, и на основании приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 26.12.2017 № 1003 « О внесении изменений в приказ департамента по образованию администрации Волгограда от 28.12.2017 г. № 976 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным заведующего Яковлеву 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 № 276 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 Детский сад № 276 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- 1.7. 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 № 276 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. осуществление ежедневного осмотра работников Исполнителя Контракта, участвующих в приеме продуктов и приготовление пищи, с допусков к работе по согласованию с Исполнителем Контракта.

2. Назначить воспитателей групп ответственными за:

- 2.1. организацию и проведение воспитательной работы по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.

- 2.2. организацию питания детей в группах;
- 2.3. привитие детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;
- 2.4. использование посуды в группах без сколов, трещин;
- 2.5. проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
- 2.6. не допускать кормление воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома.
- 3. Утвердить:
 - 3.1. график выдачи готовой продукции по группам (приложение 1);
 - 3.2. график питьевого режима (приложение 2);
 - 3.3. режим приема пищи по возрастным группам (приложение 3);
 - 3.4. инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря (приложение 4);
 - 3.5. инструкция по обработке столов (приложение 5);
 - 3.6. инструкцию по разведению дезинфицирующего средства Хлорамин Б (приложение 6).
- 4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ Детским садом № 276



С.А.Яковлева

Приложение 1
к приказу № 8 от 09.01.2025

Утверждаю
Заведующий МОУ Детский сад № 276
С.А.Яковлева
«09» января 2025 г.



График выдачи готовой продукции по группам

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
Первая младшая группа № 2	8.10	09.45	11.30	15.30
Младшая группа № 3	8.15	09.45	11.45	15.35
Средняя группа № 6	8.18	09.47	11.50	15.40
Старшая группа № 5	8.21	09.49	12.00	15.43
Подготовительная группа № 4	8.27	09.53	12.15	15.45

Утверждаю
Заведующий МОУ Детский сад № 276
С.А.Яковлева
«09» января 2025 г.



ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА (смены воды)

(согласно СанПиН 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике:

07.00 - 10.00

10.00 - 13.00

13.00 - 16.00

16.00 - 19.00

Утверждаю
Заведующий МОУ Детский сад № 276
С.А.Яковлева
«09» января 2025 г.



Режим приема пищи по возрастным группам

Возрастная группа	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
Первая малдшая группа № 2	8.20 – 8.50	10.00 – 10.15	11.40 – 12.10	15.50 – 16.20
Младшая группа № 3	8.30 – 8.55	10.00 – 10.15	12.00 – 12.30	15.55 – 16.25
Средняя группа № 6	8.30 – 8.55	10.00 – 10.15	12.15 – 12.50	16.00 – 16.25
Старшая группа № 5	8.35 – 8.55	10.00 – 10.15	12.20 – 12.50	16.00 – 16.25
Подготовительная группа № 4	8.35 – 8.55	10.00 – 10.10	12.30 – 13.00	16.00 – 16.20

Утверждаю
Заведующий МОУ Детский сад № 276
С.А. Яковлева
«09» января 2025 г.



Инструкция
о правилах мытья посуды и инвентаря
(согласно СанПиН 2.4.3648-20 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1. Посуда, инвентарь должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.
2. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
3. Посуду и столовые приборы моют в 2- гнездных ваннах. Посуду моют строго ветошью, губками обработка посуды не осуществляется!
4. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющего средства (первая ванна):

Наименование средства	Количество моющего средства	Количество воды
2% раствор горчицы	200 гр. горчицы	10 литров воды
2% раствор соды	200 гр. соды	10 литров воды
Гель «Ушастый нянь»	10 мл. геля	10 литров воды

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, полках, стеллажах.

5. Для обеззараживания посуды (при вирусе Covid-19) в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами проводится путем погружения в раствор Хлорамин Б (в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0): 300 гр. сухого вещества на 10 л воды при норме расхода 2 л на 1 комплект. Емкость закрывают крышкой. Время обеззараживания 60 минут. По окончании дезинфекции посуду тщательно промывают водой до исчезновения запаха хлора.
6. 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.
7. Стулья, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом, нагрудники из ткани - стираются.

Приложение 5
к приказу № 8 от 09.01.2025

Утверждаю
Заведующий МОУ Детский сад № 276
С.А.Яковлева
«09» января 2025 г.



Инструкция по обработке столов

Столы в групповых помещениях до и 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 протираания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Утверждаю
Заведующий МОУ Детский сад № 276
С.А.Яковлева
«09» января 2025 г.

Инструкция по разведению дезинфицирующего средства Хлорамин Б

1. Настоящая инструкция разработана на основании Письма Роспотребнадзора от 23 января 2020 года № 02/770-2020-32 «Об инструкции по проведению дезинфекционных мероприятий для профилактики заболеваний, вызываемых коронавирусами».
2. Средство «Хлорамин Б» предназначено для: профилактической, текущей и заключительной дезинфекции поверхностей в помещениях, жесткой мебели, санитарно-технического оборудования, белья, посуды, предметов ухода за больными, игрушек, уборочного материала, в очагах инфекционных заболеваний; для проведения генеральных уборок в ЛПУ и детских учреждениях.
3. Согласно рекомендаций Роспотребнадзора, для дезинфекции используется средство Хлорамин Б в концентрации активного хлора в рабочем растворе **не менее 3,0%**
4. Рабочие растворы средства «Хлорамин Б» готовят в эмалированной, стеклянной или полиэтиленовой посуде путем размешивания порошка в воде. Для более быстрого растворения средства «Хлорамин Б» следует использовать воду, подогретую до 30-35° С

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАСТВОРОВ СРЕДСТВА «ХЛОРАМИН Б»

Концентрация рабочего раствора, %	Количество средств(г) необходимое для приготовления:		
по препарату	по активному хлору	1 л раствора	10 л раствора
3,0	0,75	30,0	300

5. Поверхности в помещениях (стены, пол, двери и др.) и санитарно-техническое оборудование (ванны, раковины и др.) протирают или орошают из распылителя. По окончании дезинфекции санитарно-техническое оборудование промывают водой, помещение проветривают до исчезновения запаха хлора.
6. Уборочный инвентарь погружают в раствор средства, по окончании времени дезинфекции - прополаскивают и высушивают.
7. Посуду, освобожденную от остатков пищи погружают в раствор средства при норме расхода 2 л на 1 комплект. Емкость закрывают крышкой. По окончании дезинфекции посуду промывают водой до исчезновения запаха хлора.
8. Дезинфекцию предметов 3,0% раствором Хлорамин Б проводят способами орошения, протираания или погружения, игрушек - способом погружения в раствор средства. Время обеззараживания 60 минут. По окончании дезинфекции их промывают водой до исчезновения запаха хлора.

Утверждаю
Заведующий МОУ Детский сад № 276
С.А.Яковлева
«09» января 2025 г.



Инструкция по применению дезинфицирующего средства «Жавельон/Новелти Хлор»

Растворы средства «Жавельон/Новелти Хлор» предназначены для дезинфекции поверхностей в помещениях, предметов обстановки, (в том числе – при проведении генеральных уборок); санитарно-технического оборудования; белья, посуды; предметов ухода за больными; изделий медицинского назначения; уборочного инвентаря при инфекциях бактериальной (включая туберкулез), вирусной (включая гепатиты, ВИЧ и грипп, в т.ч. штаммов H5N1 и AН1N1) и грибковой (кандидозы, дерматофитии) этиологии, при проведении профилактической текущей и заключительной (очаговой) дезинфекций в детских учреждениях.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

Рабочие растворы готовят в эмалированных, стеклянных или пластмассовых емкостях путем растворения таблеток средства «Жавельон/Новелти Хлор» в воде (табл. 1)

Таблица 1. Приготовление рабочих растворов

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

Посуду столовую, освобожденную от остатков пищи. Полностью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 2 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают водой в течении 3-х минут.

Игрушки (пластмассовые, резиновые, металлические) погружают в раствор. Препятствуя их всплытию. Крупные игрушки протирают ветошью, смоченной дезраствором. По окончании дезинфекции игрушки промывают водой в течении 5 минут.

Белье замачивают в растворе при норме расхода – 4 л на 1 кг сухого белья. По окончании дезинфекции белье стирают и прополаскивают.

Пол стены, предметы обстановки в помещениях, санитарный транспорт, автотранспорт для перевозки пищевых продуктов протирают ветошью, смоченной в растворе средства. После окончания дезинфекции помещения проветривают его в течение 15 минут.

**Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства
«Жавельон/Новелти Хлор» при инфекциях бактериальной (кроме
туберкулеза) и вирусной (включая гепатиты, ВИЧ-инфекцию) этиологии**

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способы обеззараживания
	Концен-трация по акт. хлору, %	Время обеззараживания, мин.	Концен-трация по акт. хлору, %	Время обеззараживания, мин.	
Посуда без остатков пищи	0,03	15	0,06	15	Погружение
Посуда с остатками пищи	0,1	120	0,1	120	Погружение
Белье, загрязненное выделениями	0,06	60	0,2	60	Замачивание
Белье, не загрязненное выделе-ниями	0,03	60	0,06	30	Замачивание
Игрушки	0,03	60	0,06	30	Погружение
Поверхности в помещениях, жесткая мебель *	0,015	60	0,06*	60	Протирание или орошение
Санитарно-техническое оборудо-вание *	0,06	60	0,1	60	Двукратное про-тирание
Уборочный инвентарь	0,2	60	0,1	120	Погружение

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

Утверждаю
Заведующий МОУ Детский сад № 276
С.А.Яковлева
«09» января 2025 г.

Инструкции по применению дезинфицирующего средства «Хлорамин Б»

Растворы средства «Хлорамин Б» предназначены для дезинфекции поверхностей в помещениях, предметов обстановки, (в том числе – при проведении генеральных уборок); белья, посуды; предметов ухода за больными; изделий медицинского назначения; санитарно-технического оборудования; уборочного инвентаря на предприятиях общественного питания и продовольственной торговли, при проведении профилактической текущей и заключительной (очаговой) дезинфекций в ЛПУ и детских учреждениях.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

Рабочие растворы готовят в эмалированных, стеклянных или полиэтиленовой посуде путем размешивания порошка «Хлорамин Б» в воде (табл. 1). Для наиболее быстрого растворения средства следует использовать воду, прогретую до 50-60°C

Таблица 1. При приготовлении не активированных растворов средства «Хлорамин Б»

Концентрация, %		Количество средства (г) необходимое для приготовления раствора	
по препарату	По активному хлору	1 л	10 л
0,2	0,05	2,0	20
0,5	0,13	5,0	50
0,75	0,19	7,5	75
1,0	0,25	10,0	100
2,0	0,50	20,0	200
3,0	0,75	30,0	300
4,0	1,00	40,0	400
5,0	1,25	50,0	500

Уборочный инвентарь погружают в раствор средства, по окончании времени дезинфекции – прополаскивают и высушивают.

Посуду столовую, освобожденную от остатков пищи погружают в раствор средства при норме расхода 2 л на 1 комплект. Емкость закрывают крышкой. По окончании дезинфекции посуду промывают водой до исчезновения запаха хлора.

Игрушки (пластмассовые, резиновые, металлические) погружают в раствор, препятствуя их всплытию. По окончании дезинфекции игрушки промывают водой до исчезновения запаха хлора.

**Режимы дезинфекции различных объектов растворами средства «Хлорамин Б»
при инфекциях бактериальной (кроме туберкулеза) и вирусной этиологии**

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способы обеззараживания
	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания, мин.	Концентрация по акт. хлору, %	Время обеззараживания, мин.	
Посуда без остатков пищи	2,0	60	0,5	60	Погружение
Посуда с остатками пищи	2,5	60	1,0	60	Погружение
Белье, загрязненное выделениями	3,0	120	3,0	60	Замачивание
Белье, не загрязненное выделениями	2,0	60	1,0	60	Замачивание
Игрушки	5,0	240	0,5	60	Погружение
Поверхности в помещениях, жесткая мебель *	2,5	60	1,0	60	Протирание или орошение
Санитарно-техническое оборудование *	2,0	60	1,0	60	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь	3,0	120	3,0	60	Погружение