

ПРИКАЗ

09.01.2025

№ 64 ОД

**Об организации питания
в МОУ**

Во исполнении Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 228 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 № 61573), Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 № 60833), на основании приказа департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2020 № 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 обеспечения сбалансированного питания воспитанников,

п р и к а з ы в а ю:

1. Зайченко Юлию Юрьевну, ответственного за медицинскую деятельность:

1.1. Назначить ответственным за организацию питания руководствуясь «Порядком организации питания» и осуществлять ведение:

-ежедневный учет посещаемости воспитанников (табель посещаемости воспитанников), получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;

-бланков заявок на питание воспитанников на каждый день по утвержденной форме;

-учета корешков талонов по исполнению контракта;

-журнала здоровья (в соответствии с приложением №16 СанПиН 2.4.3648-20).

2. Зайченко Юлии Юрьевне, ответственной за медицинскую деятельность:

2.1. Организовать:

-питание детей в учреждении в соответствии с утвержденным примерным двадцатидневным меню;

-предоставление заявки на питание, ежедневно, не позднее 14 часов, на следующий день по форме (Приложение 1);

-проведение работ по пропаганде гигиенических основ питания в МОУ;

2.2. Обеспечить:

-ежедневную регистрацию результатов контроля бракеража готовой кулинарной с соответствующей записью в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;

2.3. Осуществлять контроль за:

-соблюдением правил личной гигиены помощниками воспитателей с отметкой в журнале здоровья (ежедневно);

-информированием родителей (законных представителей) о меню с указанием выхода готовых блюд (ежедневно);

- ведомости выполнения суточных норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, энергетической ценности дневного рациона;

2.4. Осуществлять контроль совместно с бракеражной комиссией, с включением в состав комиссии представителей Исполнителя, согласно «Соглашению о назначении в составе членом бракеражной комиссии» (копия Соглашения прилагается) за:

-качеством поступающих продуктов, через знакомство с сопроводительной документацией (товарно-транспортными накладными, декларациями, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями, ветеринарными справками);

- технологией приготовления пищи, качеством и проведением бракеража готовых блюд;

-режимом отбора и условиями хранения суточных проб (ежедневно).

3. Утвердить:

3.1. график отпуска готовых блюд (Приложение 2);

- режим приема пищи (Приложение 3);

-график получения и замены кипяченой воды (Приложение 4);

- инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря (Приложение 5);

- инструкция по применению дезинфицирующих средств с моющим эффектом (приложение 6)

4. Обвинцеву Светлану Викторовну, заведующего хозяйством:

4.1. Назначить ответственным за оказание услуг общественного питания:

- создавать необходимые условия для организации питания воспитанников МОУ;
- устранять аварийные ситуации на инженерных коммуникациях производственной зоны и непроизводственных помещений, в случае если аварийная ситуация не вызвана виновными действиями работников оператора питания;
- оснащать производственную зону и непроизводственные помещения пожарно-охранной сигнализацией, осуществлять охрану в нерабочее время материальных ценностей, расположенных производственной зоне и непроизводственных помещениях, одновременно с общей охраной здания МОУ;
- обеспечивать температурный режим в помещениях приема пищи в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;
- организовать на пищеблоке дезинсекционные и дератизационные работы (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.

5. Зайченко Юлию Юрьевну, ответственного за медицинскую деятельность:

-назначить ответственной за своевременное внесение родительской платы за питание, в срок до 10 числа ежемесячно.

6. Ответственность за организацию питания детей в группах возложить на воспитателей и помощников воспитателей каждой группы.

7. Контроль за организацией питания в группах возложить на Зайченко Юлию Юрьевну, ответственного за медицинскую деятельность.

8. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.




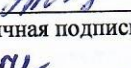
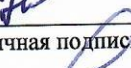

Заведующий

И.В.Илюшина

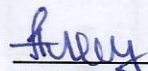
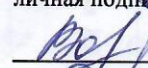
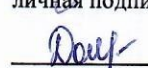
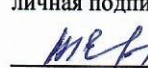
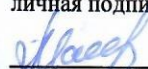



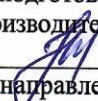
С приказом работники ознакомлены:

Широкородова Наталия Владимировна,
методист
Анненкова Лариса Викторовна,
соц. педагог
Айвазян Кристине Альбертовна,
муз.руководитель
Басанова Татьяна Михайловна,
воспитатель
Бережная Наталья Анатольевна,
воспитатель
Граб Лариса Витальевна,

	"09"	01	2025	г
личная подпись				
	"09"	01	2025	г
личная подпись				
	"09"	01	2025	г
личная подпись				
	"09"	01	2025	г
личная подпись				
	"09"	01	2025	г
личная подпись				
	"09"	01	2025	г
личная подпись				

делопроизводитель
Алещенко Ирина Анатольевна,
пом. воспитателя
Воробьева Светлана Ивановна,
пом. воспитателя
Голикова Александра Емельяновна,
пом. воспитателя
Долгополова Анна Владимировна,
пом. воспитателя
Ерёмина Анжелла Николаевна,
пом. воспитателя
Магеррамова Камала Камал кызы,
помощник воспитателя
Цунхурова Наталия Викторовна,
пом. воспитателя

 «09» 01 2025 г
личная подпись
 «09» 01 2025 г
личная подпись
 «09» 01 2025 г
личная подпись
 «09» 01 2025 г
личная подпись
 «09» 01 2025 г
личная подпись
 «09» 01 2025 г
личная подпись
 «09» 01 2025 г
личная подпись

Приказ подготовил:
делопроизводитель детского сада № 2
 Н.Ю.Тимшина
Приказ направлен: в дело -1 экз.

Приложение 1
к приказу
от 09.01.2025 № 64 ОД

Форма заявки

Заявка на « » 20 ____ г

Номер (наименование) группы	Дети в возрасте до 3 лет в учреждении с пребыванием		Дети в возрасте от 3 до 7 лет в учреждении с пребыванием		
	12 часов	5 часов с 1 приемом пищи	8-10 часов	12 часов	24 часа
Итого					

Заказчик: Заведующий _____

ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД (12 часов)

	I младшая группа	II младшая группа	средняя группа	старшая группа	подготовительная группа
ЗАВТРАК	08.15	8.20	8.20	08.25	08.25
2 ЗАВТРАК	09.50	9.50	10.00	10.30	10.35
ОБЕД	<u>Группа № 7</u> 11.50	<u>Группа № 11</u> 12.00	<u>Группа № 12:</u> 12.05 <u>Группа № 3</u> 12.10	<u>Группы № 6, № 10</u> 12.15 <u>Группа № 8</u> 12.20	<u>Группы № 1, 2, 4</u> 12:25
УПЛОТНЕН- НЫЙ ПОЛДНИК	15.15	15.15	<u>Группы № 12, 3</u> 15.20	<u>Группы № 6, 8, 10</u> 15.25	<u>Группы № 1, 2</u> 15:25 <u>Группы № 4</u> 15:30

ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД (24 часа)

Наименование приема пищи	Группа № 5 Группа № 9
ЗАВТРАК	08.25
2 ЗАВТРАК	10.35
ОБЕД	12.30
ПОЛДНИК	15.10
УЖИН	18.15
УЖИН 2	19.05

РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ (12 часов)

	первая младшая группа	II младшая группа	средняя группа	старшая группа	подготовительная группа
ЗАВТРАК	8.30-8.45	8.30-8.45	8.35 – 8.50	8.40 – 8.50	8.45 – 08.55
2 ЗАВТРАК	10.30-10.40	10.35-10.45	10.40-10.50	10.40 – 10.50	10.50 – 11.00
ОБЕД	12.00-12.20	12.10 – 12.30	12.20 – 12.35	12.30 – 12.45	12.40 – 12.55
УПЛОТНЕН- НЫЙ ПОЛДНИК	15.30 – 15. 45	15.30 – 15.45	15.35 – 15.50	15.40 – 15.50	15.50 – 16.00

РЕЖИМПРИЕМА ПИЩИ (24 часа)

Наименование приема пищи	Группа № 5 Группа № 9
ЗАВТРАК	08.45—08.55
2 ЗАВТРАК	10.50 – 11.00
ОБЕД	12.40 – 12.55
ПОЛДНИК	15.20 – 15.30
УЖИН	18.30-18.40
УЖИН 2	21.00-21.05

График
получения и замены кипяченой воды

- 07.00
- 09.00
- 11.00
- 13.00
- 15.00
- 17.00
- 19.00 (для режима пребывания 24 ч)

Инструкция

о правилах мытья посуды и инвентаря

1. Посуда и столовые приборы, чашки:

1.1. Посуду, чашки и столовые приборы моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

1.2. Столовая посуда моется после механического удаления остатков пищи;

1.3. Столовая посуда моется путем полного погружения (первая ванна)

1.4. Столовая посуда, чашки, столовые приборы моется с добавлением моющего средства (*средство гелеобразное для мытья посуды «Ушастый нянь»* 10 мл (2 чайные ложки) на 10 л воды);

1.5. Столовая посуда ополаскивается горячей проточной водой с температурой (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

1.6. Столовая посуда, чашки, столовые приборы просушивается на специальных решетках.

1.7. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

2. Столовую посуду для персонала моют и хранят отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

3. Обеззараживание посуды проводится в промаркированной емкости с крышкой, предназначенной для замачивания посуды в дезинфекционном растворе.

4. Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с моющим средством до и после каждого приёма пищи (абз. 4 подп. 2..11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20)

5. Стулья, и другое оборудование, а также подкладочные клеёнки после использования моются горячей водой с мылом или иным моющим средством (*средство гелеобразное для мытья посуды «Ушастый нянь»* 10 мл (2 чайные ложки) на 10 л воды); (абз. 5 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20).

6. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях (абз. 6 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20). Игрушки моются ежедневно в конце дня, а в группах для детей раннего возраста – 2 раза в день. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается (абз. 10 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20).

7. Приобретённые игрушки (за исключением мягконабивных) перед использованием детьми моются проточной водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей (*средство гелеобразное для мытья посуды «Ушастый нянь»* 10 мл (2 чайные ложки) на 10 л воды); (абз. 7 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20)

8. Мягконабивные и пенолатексные игрушки, ворсованные игрушки обрабатываются согласно инструкции производителя (абз. 8 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20);

9. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), допускается использовать в качестве демонстрационного материала (абз. 9 подп. 2.11.2 п. 2.11.СП 2.4.3648 - 20)

**Инструкция
по применению дезинфицирующих средств
с моющим эффектом**

При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в группе, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил и в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации с применением дезинфицирующего средства.

(Приложение 1)

1. Дезинфицирующее средство используют в целях дезинфекции и мытья:
 - поверхностей в групповых помещениях;
 - столовой посуды;
 - уборочного инвентаря;
 - игрушек;
 - проведения генеральных уборок
2. Дезинфицирующие средства хранят в упаковке производителя.
3. Рабочие растворы готовят в соответствии с инструкцией *(Приложение 2)* перед непосредственным их применением (подп. 2.11.6 п. 2.11.СП 2.4.3648-20)
4. **Поверхности в помещениях** (пол, стены и др), жесткую мебель протирают ветошью, смоченной в растворе средства.
5. **Столовую посуду** (освобожденную от остатков пищи) полностью погружают в раствор средства. По окончании дезинфекции посуду промывают водой до исчезновения запаха хлора в течении 3х минут.

Растворы средства для дезинфекции посуды без остатков пищи можно применять многократно в течение рабочей смены до изменения их внешнего вида (изменение цвета, помутнение раствора и т.д). При первых признаках изменения внешнего вида раствор необходимо заменить.
6. **Уборочный инвентарь** замачивают в рабочем растворе в ёмкости. По окончании дезинфекции его прополаскивают и высушивают.
7. При проведении генеральных уборок в групповых помещениях используют режимы согласно *Приложению 3* к данной инструкции.