

муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 47 Центрального района Волгограда».

400066 Волгоград, ул. Советская 20

тел: 59-69-39

ПРИКАЗ

12.01.2026 г.

№ 34

Об организации питания воспитанников, введении в действие двадцатидневного меню для детей посещающих МОУ Детский сад № 47 в 2026 году

В соответствии с Решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016г. № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» с изменениями на 04 декабря 2024 года, в целях предоставления качественного и безопасного питания воспитанникам муниципальных образовательных учреждений Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за воспитанниками», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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», контракта на оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 47 в 2026 году от 29.12.2025г. № ПЯ 2026/ ДС 47

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить и ввести в действие примерное цикличное двадцатидневное меню для детей раннего возраста 1-3 лет, детей дошкольного возраста 3-7 лет (12 часового режима пребывания), детей дошкольного возраста 3-7 лет (24 часового режима пребывания) в МОУ Детском саду № 47 с 12.01.2026 года.
2. Организовать с 12.01.2026 года питание воспитанников в МОУ Детском саду № 47, в соответствии с утвержденным 20-дневным меню, Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденного решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016г. № 49/1469, **Контрактом № ПЯ2026/ДС47 от 29.12.2025** (оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Центрального района Волгограда в 2026 году) **с ООО «Комбинат социального питания»**
3. Утвердить:
 - график отпуска готовых блюд в группы, в соответствии с утвержденным режимом дня и санитарными нормами режима питания воспитанников;
 - график питьевого режима;
 - режим мытья посуды по возрастным группам;
 - инструкцию по обработке посуды, инвентаря по группам;
 - график текущей и генеральной уборки по группам;
 - инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов;

4. Ответственными за расчет и оценку использованного на 1 ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ назначить:

- заведующего хозяйством Матину Ш.Д. (по адресу ул.Советская 20),
- заведующего хозяйством Галкову И.В. (по адресу ул.Советская 28),

4.Вносить изменения в меню только путем подписания дополнительного соглашения к контракту по выполнению услуг по организации питания в МОУ (в течение 3 (трех) календарных дней с момента поступления предложения от оператора питания об изменении меню).

Ответственные - завхоз Ш.Д. Матина, завхоз И.В. Галкова.

5. Назначить заведующих хозяйством Матину Ш.Д. (по адресу ул. Советская 20), Галкову И.В. (по адресу ул Советская 28) ответственными лицами за :
 - осуществление контроля за оказанием услуг оператором питания и организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;
 - ведением ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе льготных категорий; проведение учета и расчетов за питание;
 - оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими правовыми актами;
 - проведение бракеража готовой продукции и его регистрацией в журнале установленной формы;
 - обеспечение выдачи готовой пищи в группы в соответствии с утвержденными графиками, после проведения контроля бракеражной комиссией;
 - ежедневно по итогам оказания услуг за день заполнение Абонементной книжки.
 - ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у ООО «Комбинат социального питания».
6. Назначить заведующих хозяйством Матину Ш.Д. (по адресу ул. Советская 20), Галкову И.В. (по адресу ул Советская 28) ответственными лицами за :
 - информирование родителей (законных представителей) воспитанников о проводимых в МОУ мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
 - предоставление в установленном порядке в Центральное ТУ ДОАВ необходимой информации об организации питания воспитанников;
7. Назначить воспитателя Позняк Галину Александровну (по адресу ул. Советская 20), старшего воспитателя Мурашеву Т.А. (по адресу ул. Советская 28) ответственными за организацию:
 - разъяснительной работы с воспитанниками МОУ, их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.
 - совместно с родительской общественностью мероприятий, направленных на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей);
 - консультационно-разъяснительной работы с родителями (законными представителями) по вопросам правильной организации питания детей с учетом возрастных потребностей и индивидуальных особенностей
8. Заведующим хозяйством - Матиной Ш.Д., Галковой И.В.:
 - создать необходимые условия для организации питания воспитанников;
 - передать исполнителю контракта в безвозмездное пользование объекты муниципального недвижимого и движимого имущества Волгограда, закрепленные за МОУ на праве оперативного управления, в целях исполнения контракта на срок указанный в контракте;
 - в целях исполнения контракта безвозмездно обеспечить исполнителя контракта электроэнергией, холодным и горячим водоснабжением, водоотведением, отоплением, организовать вывоз отходов.
9. Воспитателям МОУ:
 - осуществлять организацию питания детей в группах в соответствии с санитарными требованиями и требованиями основной образовательной программы МОУ;
 - ежедневно размещать меню с указанием объема готовых блюд, а также рекомендации родителям по организации питания детей вечером, в выходные и праздничные дни, в период адаптации детей в МОУ на информационных стендах для родителей.

- не допускать:

- кормления воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома,
- использование посуды в группах со сколами, трещинами;

10. Помощникам воспитателей:

осуществлять работу по питанию детей в группах в строгом соответствии с размещёнными в моечных комнатах:

- графиком отпуска готовых блюд в группы;
- графиком питьевого режима;
- режимом мытья посуды;
- инструкцией по обработке посуды, инвентаря;
- инструкцией по хранению и уборке пищевых отходов;
- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств;
- графиком текущей и генеральной уборки в группе.

11. Администрации МОУ Детского сада № 47:

- запланировать и провести оперативные проверки по вопросам, связанным с организацией питания воспитанников МОУ, пропагандой принципов здорового и полноценного питания детей.

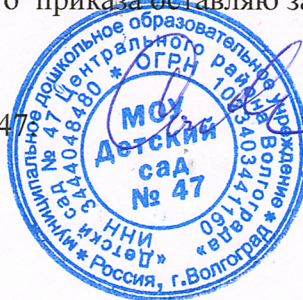
Срок исполнения - в течение календарного года.

12. Контроль исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ Детским садом № 47

Е.В. Сычева

С приказом ознакомлены:



№/П	ФИО	Должность	Дата	Роспись
Материально ответственные лица и работники пищеблока:				
1.	Матина Ш.Д.	Завхоз	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
2.	Галкова И.В.	Завхоз	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
Обслуживающий персонал:				
3.	Чеберяков К.Н.	Инженер-энергетик	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
4.	Кукин Н.А.	Дворник	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
5.	Позняк А.П.	Дворник	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
6.	Хачатурян И.Н.	Дворник	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
7.	Антипов Е.А.	Рабочий по комп. Обсл. здания	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
8.	Кисляков В.Р.	Сторож	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
9.	Мордвинкина Н.А.	Сторож	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
10.	Подлесных Е.А.	Сторож	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
11.	Мурашев Д.А.	Сторож	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
12.	Харитонов В.С.	Сторож	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
13.	Коновалова Н.А.	Сторож	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
14.	Батракова М.С.	Спец. По закупкам	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
15.	Кочкина С.К.	Кастелянша	12.01.2026	<i>[Signature]</i>

Педагогический персонал:

16.	Кислякова К.М.	Учитель – логопед	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
17.	Бачурина Н.А.	Старший воспитатель	12.01.2026	<i>[Signature]</i>
18.	Михайлова Е.А.	Воспитатель	12.01.2026	<i>[Signature]</i>

19.	Шаршакова М.В.	Воспитатель	12.01.2026	Шаршакова
20.	Адресова Н.Ю.	Музыкальный руководитель	12.01.2026	Адресова
21.	Мурашева Т.А.	Старший воспитатель	12.01.2026	Мурашева
22.	Литус К.С.	Учитель-логопед	12.01.2026	Литус
23.	Зырянова А.А.	Воспитатель	12.01.2026	Зырянова
24.	Позняк П.С.	Инструктор по физической культуре	12.01.2026	Позняк
25.	Кочкин И.В.	Инструктор по физической культуре	12.01.2026	Кочкин
26.	Резникова Л.А.	Воспитатель	12.01.2026	Резникова
27.	Бабичева Г.С.	Воспитатель	12.01.2026	Бабичева
28.	Короткова М.В.	Воспитатель	12.01.2026	Короткова
29.	Сафронова О.В.	Воспитатель	12.01.2026	Сафронова
30.	Харитонов Т.И.	Воспитатель	12.01.2026	Харитонов
31.	Позняк Г.А.	Воспитатель	12.01.2026	Позняк
32.	Бганцева А.А.	Воспитатель	12.01.2026	Бганцева
33.	Москалькова А.В.	Воспитатель	12.01.2026	Москалькова

Помощники воспитателей:

34.	Беспалая Е.Н.	Пом. воспитателя	12.01.2026	Беспалая
35.	Лясникова Н.В.	Пом. воспитателя	12.01.2026	Лясникова
36.	Чисникова В.В.	Пом. Воспитателя	12.01.2026	Чисникова
37.	Антипова Н.В.	Пом. Воспитателя	12.01.2026	Антипова
38.	Коновалова Л.А.	Пом. Воспитателя	12.01.2026	Коновалова
39.	Ершова Р.М.	Пом. Воспитателя	12.01.2026	Ершова
40.	Синельникова С.Г.	Пом. Воспитателя	12.01.2026	Синельникова
41.	Кирилова К.В.	Пом. Воспитателя	12.01.2026	Кирилова

Приложение 1
к приказу № 34
от «12» января 2026г.

**График получения и приёма готовой продукции по
группам корпус № 1 (по адресу ул. Советская 20)**

№ группы	Смешанная группа раннего возраста № 1		Разновозрастная группа круглосуточного пребывания № 2		Разновозрастная группа круглосуточного пребывания № 3		Смешанная группа (ТНР) № 4	
	получение	приём	получение	приём	получение	приём	получение	приём
Возраст	1 - 3 г.		3 - 5 л.		5 - 7 л.		5-7 л.	
Завтрак	8.20	8.30	8.27	8.30	8.25	8.30	8.22	8.30
II завтрак	10.20	10.30	10.27	10.30	10.40	10.50	10.45	10.50
Обед	11.20	11.30	11.50	12.00	12.00	12.10	12.05	12.15
Полдник			15.25	15.30	15.30	15.35		
Уплотнённый полдник с включением блюда ужина	15.35	15.40					15.40	15.45
1 Ужин			18.20	18.30	18.30	18.40		
2 Ужин			20.40	20.50	20.45	20.50		

Приложение 2
к приказу № 34
от «12» января 2026г.

**График получения и приёма готовой продукции по группам
корпус № 2 (по адресу ул. Советская 28)**

№ группы	Разновозрастная группа круглосуточного пребывания № 6		Старшая смешанная группа комбинированной направленности № 8		Разновозрастная группа « Особый ребенок» № 9	
	получение	прием	получение	приём	получение	приём
Возраст	3-5 л.		5-7 л.		3-8 л.	
Завтрак	8.20	8.30	8.25	8.30	8.27	8.30
II завтрак	10.20	10.30	10.22	10.30	10.45	10.50
Обед	11.45	12.00	12.00	12.10	11.50	12.00
Полдник	15.25	15.30				
Уплотнённый полдник с включением блюда ужина			15.35	15.40	15.37	15.45
1 Ужин	18.20	18.30				
2 Ужин	20.40	20.50				

*Приложение 3
к приказу № 34
от «12» января 2026г.*

ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

07:00 – 09:00

09:00 – 11:00

11:00 – 13:00

13:00 – 15:00

15:00 – 17:00

17:00 – 19:00

19.00- 21.00

**Инструкция
по обработке посуды, инвентаря
(согласно САНПИН 3.1/2.4 3598-20)**

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, блюда, 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 промывают горячей водой с мылом до и после каждого приема специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой.

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

**График текущей и генеральной уборки по группам
(согласно СанПиН 3.1/2.4 3598-20)**

1. Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в месяц.

2. Все помещения в группах убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажная уборка в спальнях проводится после дневного сна, в групповых – после каждого приема пищи.

3. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных хозяйственных зонах, затем чистят влажной щеткой.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации.

Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.

Горшки моются 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.

**Инструкция
по хранению и уборке пищевых отходов
(согласно СанПиН 3.1/2.4 3598-20)**

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, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.