

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 325 КИРОВСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

(МОУ детский сад № 325)

400067, г. Волгоград, ул. им. Никитина, 123, тел.(факс): (8442) 42-02-53, dou325@volgadmin.ru
ИНН/КПП 3447016694/344701001, ОГРН 1023404291921, ОКПО 48084271, ОКОПФ 75403

ПРИКАЗ

« 25 » декабря 2025г.

№ 140

**Об организации питания воспитанников
В МОУ детском саду № 325 в 2026 году**

На основании приказа Кировского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 18 декабря 2025 г № 384 «Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Кировского района в 2026 году», в целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов,

приказываю:

1. Создать Комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников с включением в ее состав представителей администрации МОУ и родительской общественности. Систематически проводить административные совещания с обязательным отчетом комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников.

2. Создать бракеражную комиссию с включением в ее состав представителей администрации МОУ и представителя исполнения контракта на оказание услуг по организации питания в 2026 году.

3. Заведующего хозяйством Курчешову А.Е. назначить ответственным сотрудником за:

3.1. Исполнение контрактов, заключенных между МОУ детским садом № 325 и оператором питания на оказание услуг по организации питания воспитанников в 2026 году.

3.2. Обеспечение необходимых условий для организации питания воспитанников:

- оборудование пищеблока МОУ необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, позволяющим осуществлять приготовление ассортимента блюд и кулинарных изделий в соответствии с утвержденным меню, обеспечивать сохранение качества и пищевой ценности пищи с момента ее приготовления до реализации в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.

- оснащение помещения для приема пищи детьми необходимым набором мебели, столовой и чайной посуды из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу в группе.

3.3. Предоставление в установленном порядке в Кировское территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда и МКУ Центр Кировского района необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о количестве детей, посетивших МОУ и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход.

4. Секретаря Зайцеву И.А. назначить ответственным сотрудником за:
 - 4.1. Ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категории.
 - 4.2. Предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ детском саду № 325 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд.
 - 4.3. Оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготной категории в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.
 - 4.4. Предоставление отчетных документов (корешки талонов, абонемент-книжки, табеля учета посещаемости детей) в финансовый отдел МКУ Центр Кировского района в срок до 27-го числа каждого месяца, следующего за отчетным.
5. Старшего воспитателя Гребенникову Т.В. назначить ответственным сотрудником за:
 - 5.1. Осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками.
 - 5.2. Своевременное размещение информации об организации питания на официальных сайтах МОУ
 - 5.3. Информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ детском саду № 325 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.
 - 5.4. Организацию разъяснительной работы с воспитанниками МОУ их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.
6. Воспитателям всех возрастных групп:
 - 7.1. Обеспечить организацию питания детей в группах.
 - 7.2. Прививать детям культурно-гигиенических навыки и навыки самообслуживания.
 - 7.3. Использовать посуду в группах без сколов, трещин.
 - 7.4. Обеспечить проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
 - 7.5. Не допускать кормление воспитанников пищевыми продуктами, принесенными из дома.
7. Утвердить примерное 20-дневное меню для детей раннего и дошкольного возраста, утвердить технологические карты приготовления блюд.
8. Утвердить:
 - ✓ график отпуска готовых блюд (приложение № 1);
 - ✓ график питьевого режима (приложение № 2);
 - ✓ режим мытья посуды по возрастным группам (приложение № 3);
 - ✓ инструкцию по обработке посуды, инвентаря по группам (приложение № 4);
 - ✓ график текущей и генеральной уборки по группам (приложение № 5);
 - ✓ инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение №6);
 - ✓ инструкции по проведению витаминизации (приложение № 7).
9. Секретариату ознакомить указанных в приказе сотрудников под роспись.
10. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий
МОУ д/с № 325



Ю.А. Лагутина



ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА

№ группы	завтрак	2-й завтрак	обед	уплотненный полдник	ужин
№ 1 «первая младшая»	8-00	10-05	11-50	15-00	
№ 3 «первая младшая»	8-03	10-07	11-55	15-05	
№ 7 «разнообразная»	8-06	10-11	12-00	15-10	
№ 6 «разнообразная»	8-09	10-12	12-05	15-15	
№ 2 «разнообразная» круглосуточного пребывания	8-12	10-15	12-10	15-20	17-00
№ 11 «комбинированная»	8-15	10-17	12-15	15-25	
№ 4 «разнообразная»	8-18	10-20	12-20	15-30	
№ 8 «разнообразная» компенсирующей направленности	8-21	10-23	12-25	15-35	
№ 5 «разнообразная» компенсирующей направленности	8-24	10-25	12-30	15-40	
№ 10 «разнообразная»	8-27	10-28	12-35	15-45	
№ 9 «комбинированная»	8-30	10-30	12-40	15-50	

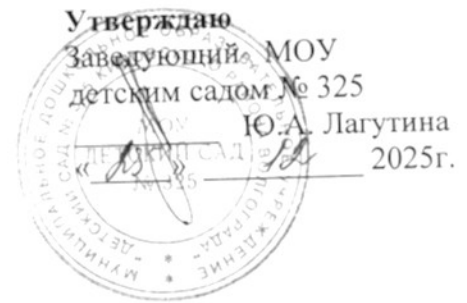


ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

кипяченая вода меняется каждые три часа

7.00 – 10.00

10.00 – 13.00

13.00 – 16.00

16.00 – 19.00

Утверждаю
Заведующий МОУ
детским садом № 325
Ю.А. Пагутина
« 20 » « 12 » 2025г.



**Режим мытья посуды
по возрастным группам**

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после уплотненного полдника
№ 1 «первая младшая»	8.55-9.10	10.30 -10.55	12.15-12.45	16.10-16.35
№ 3 «первая младшая»	8.55-9.10	10.30 -10.55	12.15-12.45	16.10-16.35
№ 7 «разновозрастная»	8.55-9.10	10.30 -10.55	12.15-12.45	16.10-16.35
№ 6 «разновозрастная»	8.55-9.10	10.30 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 2 «разновозрастная» круглосуточного пребывания	8.55-9.10	10.30 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 11 «комбинированная»	8.55-9.10	10.30 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 4 «разновозрастная»	8.55-9.10	10.30 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 8 «разновозрастная» компенсирующей направленности	8.55-9.10	10.30 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
№ 5 «разновозрастная» компенсирующей направленности	8.55-9.10	10.30 -10.55	13.00-13.30	16.10-16.35
№ 10 «разновозрастная»	8.55-9.10	10.30 -10.55	13.00-13.30	16.10-16.35
№ 9 «комбинированная»	8.55-9.10	10.30 -10.55	13.00-13.30	16.10-16.35



ИНСТРУКЦИЯ по обработке посуды, инвентаря (согласно СанПиН 2.4.1. 3648-20)

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 5 мл. (чайная ложка) геля для мытья посуды «Ушастый нянь» (первая ванна) с температурой воды не ниже 40⁰С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65⁰С (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 ячейке 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 пищи 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.



ИНСТРУКЦИЯ
по хранению уборке пищевых отходов
(согласно СанПиН 2.4.1. 3648-20)

1. Пищевые отходы на пищеблоке и 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, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивается.



ИНСТРУКЦИЯ
по проведению витаминизации
(согласно СанПиН 2.4.1. 3648-20)

1. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

2. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

3. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

4. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Осуществляется из расчета от 0-3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет 50,0 на порцию.

5. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот и кисель) после его охлаждения до температуры 15⁰С (для компота) и 35⁰С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

6. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии – иным ответственным лицом).

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ
С приказом « 25 » декабря 2025г. № 140

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Роспись	Дата
1	Карцева Т.В.	Старший воспитатель	<i>Карцева</i>	25.12.25
2	Гребенникова Т.В.	Старший воспитатель	<i>Гребенникова</i>	25.12.25
3	Курчешова А.Е.	Заведующий хозяйством	<i>Курчешова</i>	25.12.25
4	Зайцева И.А.	Секретарь	<i>Зайцева</i>	25.12.25
5	Белова Т.И.	Воспитатель	<i>Белова</i>	25.12.25
6	Бирюкова М.А.	Воспитатель	<i>Бирюкова</i>	25.12.25
7	Владимирцева Е. Е.	Воспитатель	<i>Владимирцева</i>	25.12.25
8	Гончарова Н.В.	Воспитатель	<i>Гончарова</i>	25.12.25
9	Гук В.В.	Воспитатель	<i>Гук</i>	25.12.2025
10	Конякина Е.В.	Воспитатель	<i>Конякина</i>	25.12.2025
11	Лунева Н.А.	Воспитатель	<i>Лунева</i>	25.12.2025
12	Овчинникова А. С.	Воспитатель	<i>Овчинникова</i>	25.12.2025
13	Оруджова М.З.	Воспитатель	<i>Оруджова</i>	25.12.2025
14	Оруджова М.З.	Воспитатель	<i>Оруджова</i>	25.12.2025
15	Ушакова С.В.	Воспитатель	<i>Ушакова</i>	25.12.2025