

## Приказ

12.01.2026

№ 35

Об организации питания воспитанников  
в МОУ Детском саду № 305

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения действующих санитарно - эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, 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

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным заведующего хозяйством Сыркину И.И. 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 Детском саду № 305 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 Детском саду № 305 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 № 305 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 старшего воспитателя Поливаеву Н.В. ответственной за:

2.1. организацию разъяснительной работы с воспитанниками МОУ их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.

3. Назначить ответственными воспитателей групп за:

3.1. организацию питания детей в группах;

3.2. привитие детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;

3.3. использование посуды в группах без сколов, трещин;

3.4. проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

3.5. не допускать кормление воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома.

4. Утвердить:

4.1. график отпуска готовых блюд (приложение 1);

4.2. график питьевого режима (приложение 2);

4.3. режим мытья посуды по возрастным группам (приложение 3);

4.4. инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря (приложение 4);

4.5. график текущей и генеральной уборки по группам (приложение 5);

4.6. инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение 6);

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ Детским садом № 305  О.И. Железнякова

Утверждаю  
Заведующий МОУ Детским садом № 305  
 О.И. Железнякова  
приказ № 35 от 12.01.2026

## ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД

Возрастные группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
ГРУППА №01	08.08	10.08	11.50	15.08
ГРУППА №11	08.10	10.10	11.55	15.10
ГРУППА №10	08.12	10.12	12.12	15.12
ГРУППА №07	08.14	10.14	12.14	15.14
ГРУППА №08	08.16	10.16	12.16	15.16
ГРУППА №03	08.18	10.18	12.18	15.18
ГРУППА №04	08.20	10.20	12.20	15.20
ГРУППА №06	08.22	10.22	12.22	15.22
ГРУППА №09	08.24	10.24	12.24	15.24
ГРУППА №12	08.26	10.26	12.26	15.26
ГРУППА №05	08.28	10.28	12.28	15.28

Приложение 2

к приказу № 35 от 12.01.2026 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детским садом № 305

О.И. Железнякова

12.01.2026 г.



## ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА (смены воды)

**07.00 - 10.00**

**10.00 - 13.00**

**13.00 - 16.00**

**16.00 - 19.00**

Приложение 3  
к приказу № 35 от 12.01.2026 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детским садом № 305

О.И. Железнякова

12.01.2026 г.



## Режим мытья посуды по возрастным группам

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после уплотненного полдника
2-я группа раннего возраста (ГКП)	-	-	12.00 - 12.30	-
2-я группа раннего возраста	8.35 - 9.00	10.40 - 10.50	12.10 - 12.45	16.00 - 16.30
1-я младшая группа	8.35 - 9.00	10.40 - 10.50	12.10 - 12.45	16.00 - 16.30
2-я младшая группа	8.55 - 9.10	10.45 - 10.55	12.45 - 13.15	16.10 - 16.35
средняя группа	8.55 - 9.10	10.50 - 11.00	13.00 - 13.30	16.15 - 16.40
старшая группа	8.55 - 9.10	10.50 - 11.00	13.00 - 13.30	16.15 - 16.40
подготовительная группа	9.00 - 9.15	11.00 - 11.10	13.15 - 13.45	16.20 - 16.45

Приложение 4

к приказу № 35 от 12.01.2026 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детским садом № 305

О.И. Железнякова

12.01.2026 г.



**Инструкция**

**о правилах мытья посуды и инвентаря**

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 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.

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



Приложение 6

к приказу № 35 от 12.01.2026 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ Детским садом № 305

О.И. Железнякова

12.01.2026 г.



## **Инструкция по хранению и уборке пищевых отходов**

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  $\frac{2}{3}$  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.