

Приказ

«12» января 2026

№ 19

«Об организации питания воспитанников
в МОУ детском саду № 85 в 2026 году и назначении ответственных
за организацию питания лиц»

В связи с введением в действие « Положения об организации питания в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», утвержденного решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 (с изменениями от от 21 ноября 2018 года N 3/81), в целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста , сохранения здоровья детей , соблюдения санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, утвержденных [постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28.](#), постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 и на основании приказа Кировского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 18 декабря 2025 г № 384

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить старшую медицинскую сестру Батаеву В.Ю. ответственной 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 № 85 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд;
 - 1.4. проведение бракеража готовой продукции;
 - 1.5. предоставление в установленном порядке в Кировское территориальное управление и в МКУ « Центр Кировского района» необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о количестве детей, посетивших МОУ детский сад № 85 и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход.
 - 1.6. осуществление контроля за отпуском приготовленной пищи на группы в строгом соответствии с нормами выхода, по весу.
2. Назначить заведующего Шерстобитову Н.В. ответственной за:
 - 2.1 обеспечение исполнения контрактов, заключенных между МОУ детским садом № 85 и обществом с ограниченной ответственностью «Славия» на оказание услуг по организации питания воспитанников в 2026 году;
 - 2.2 создание необходимых условий для организации питания воспитанников
 - 2.3 обеспечить пищеблок МОУ детского сада №85 необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием,

позволяющим осуществить 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 требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2.4 предусмотреть помещения для приема пищи детьми, оснащенные необходимым набором мебели, столовой и чайной посудой из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу воспитанников в группе

3. Назначить старшего воспитателя Зацепину Д.В. ответственной за:

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

4. Назначить ответственными воспитателей групп за:

4.1. организацию питания детей в группах;

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

4.3. использование посуды в группах без сколов, трещин;

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

4.5. не допускать кормления воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома.

5. Утвердить:

5.1. график отпуска готовых блюд (приложение № 1);

5.2. график отпуска готовых блюд (приложение № 2);

5.3. график питьевого режима (приложение № 3);

5.4. режим мытья посуды по возрастным группам (приложение № 4);

5.5. инструкцию по обработке посуды, инвентаря по группам (приложение № 5);

5.6. инструкцию по обработке обеденных столов (приложение № 6);

5.7. график текущей и генеральной уборки по группам (приложение № 7);

5.8. инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение № 8);

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



Н.В. Шерстобитова

С приказом № 19 от «12» января 2026г. ознакомлены:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Роспись
1	Бондарева Н.М.	воспитатель	12.01.2026	
2	Батаева В.Ю.	старшая медсестра	12.01.2026	
3	Артамонова О.А.	повар	12.01.2026	
4	Берникова. О.В.	воспитатель	12.01.2026	
5	Собгайда С.Ю.	воспитатель	12.01.2026	
6	Попова Г.В.	воспитатель	12.01.2026	
7	Сухорукова Е.О.	воспитатель	12.01.2026	
8	Зоткина С.Е.	воспитатель	12.01.2026	
9	Бушуева О.А.	воспитатель	12.01.2026	
10	Сухорукова А.А.	воспитатель	12.01.2026	
11	Голощапова С.В.	воспитатель	12.01.2026	
12	Зацепина Д.В.	старший воспитатель	12.01.2026	

Приложение № 1
к приказу №19 от «12».01.2026

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 85
Н.В. Шерстобитова
«12» . 01. 2026



ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД

№п\п	Возрастные группы	завтрак	2-й завтрак	обед	уплотненный полдник
1	первая младшая группа №2	8 – 30	10 – 30	12 – 00	15 – 30
2	вторая младшая группа №1	8 – 32	10 – 32	12 – 05	15 – 35
3	средняя группа №3	8 – 34	10 – 34	12 – 10	15 – 40
4	старшая группа №5	8 – 36	10 – 36	12 - 15	15 – 45
5	подготовительная к школе группа №4	8 – 38	10 – 38	12 – 20	15 – 55
6	разновозрастная группа №6	8 – 38	10 – 38	12 – 20	15 – 55

Приложение № 2
к приказу №19 от «12».01.2026

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 85
Н.В. Шерстобитова
«12» . 01. 2026



ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ

№п\п	Возрастные группы	завтрак	2-й завтрак	обед	уплотненный полдник
1	первая младшая группа №2	8 – 40	10 – 35	12 – 10	15 – 40
2	вторая младшая группа №1	8 – 42	10 – 37	12 – 15	15 – 45
3	средняя группа №3	8 – 44	10 – 39	12 – 20	15 – 50
4	старшая группа №5	8 – 46	10 – 41	12 – 25	15 – 55
5	подготовительная к школе группа №4	8 – 48	10 – 43	12 – 30	16 – 05
6	разновозрастная группа №6	8 – 48	10 – 43	12 – 30	16 – 05

Приложение №3
к приказу №19 от «12».01.2026

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 85
Н.В. Шерстобитова
«12» 01 2026



ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА
(согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

7.00-9.00
09.00-11.00
11.00-13.00
13.00-15.00
15.00- 17.00
17.00 – 19.00

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 85
Н.В. Шерстобитова
«12» . 01. 2026



**Режим мытья посуды
по возрастным группам**

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после уплотненного полдника
первая младшая группа №1	8.55 - 9.10	10.45 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
вторая младшая группа №2	8.55 - 9.10	10.45 -10.55	12.45-13.15	16.10-16.35
средняя группа №5	8.55 - 9.10	10.50 -11.00	13.00-13.30	16.15-16.40
старшая группа №4	9.00 - 9.15	11.00 -11.10	13.15-13.45	16.20-16.45
подготовительная к школе группа №3	9.00 - 9.15	11.00 -11.10	13.15-13.45	16.20-16.45
разновозрастная группа №6	9.00 - 9.15	11.00 -11.10	13.15-13.45	16.20-16.45

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 85
Н.В. Шерстобитова
«12». 01. 2026

**Инструкция
по обработке посуды, инвентаря
(согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

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 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 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.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 85
Н.В. Шерстобитова
«12»01 2026



Инструкция
по обработке обеденных столов
(согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1./2.4.3598-20)

Столы в групповых помещениях промывают горячей водой с моющим средством (средство «ПРОГРЕСС» (1 столовую ложку средства (25 мл) растворить в 5 литрах воды. Эффективно как в холодной так и в горячей воде.) до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной таре с крышкой.

При карантинных мероприятиях дезинфекцию проводят средством «Жавельон/НовелтиХлор»

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

Объекты обеззараживания	Бактериальные инфекции		Вирусные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация раствора по АХ,%	Время обеззараживания, мин	Концентрация раствора по АХ,%	Время обеззараживания, мин	
Поверхности в помещениях, жесткая мебель*	0,015	60	0,06*	60	Протирание или орошение

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 85
Н.В. Шерстобитова
«12»01 2026



График текущей и генеральной уборки

(согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1./2.4.3598-20)

В Организации проводятся противоэпидемические мероприятия, включающие:

1. Уборка всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очисткой вентиляционных решеток непосредственно перед началом функционирования Организации
2. Все помещения **в группах** убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств каждые 2 часа 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.).
3. Влажная уборка в спальнях с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится до и после дневного сна.
4. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.
5. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных хозяйственных зонах, затем чистят влажной щеткой.
6. Санитарно-техническое оборудование моется и обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются применением моющих и дезинфицирующих средств каждые 2 часа. Горшки моются при помощи ершей и замачиваются с применением моющих и дезинфицирующих средств после каждого использования.
7. Один раз в месяц 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 год (весной и осенью)

Приложение №8
к приказу №19 от «12».01.2026

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом № 85
Н.В. Шерстобитова
«12» 01 2026



**Инструкция
по хранению и уборке пищевых отходов
(согласно СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

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, промываются 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивается.