

Приказ

«12» января 2026 г.

№ 2

**«Об организации питания воспитанников
в МОУ детском саду № 284»**

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения «Санитарно - эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. № 28, СанПиН 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. № 16, в соответствии с « Положением об организации питания в муниципальных 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 (с изменениями), на основании приказа Кировского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2025 г. № 384 «Об организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Кировского района Волгограда в 2026 году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить старшую медицинскую сестру Батаеву Викторию Юрьевну 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 № 284 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 № 284 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- 1.7. 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 № 284 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. проводить витаминизацию третьих блюд и заносит информацию в журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- 1.10. осуществляет ежедневный осмотр работников ООО «Славия», участвующих в приёме продуктов и приготовлении пищи, данные фиксирует в «Журнале здоровья».

2. Назначить старшего воспитателя Кареву Юлию Викторовну 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 завхоза Щербакову Светлану Евгеньевну ответственным за:

- 3.1. обеспечение пищеблока МОУ необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием;
- 3.2. предусмотреть оснащение помещений для приёма пищи детьми набором мебели, столовой и чайной посудой.

4. Назначить воспитателей групп ответственными 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 кормление воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесёнными из дома.

5. Утвердить:

- 5.1. Примерное 20-ти дневное меню для детей дошкольного возраста;
- 5.2. таблицу учёта посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категории;
- 5.3. бланки заявок на питание воспитанников на каждый день по утверждённой форме;
- 5.4. абонементная книжка;
- 5.5. журнал здоровья;

- 5.6. журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- 5.7. ведомость выдачи готовой продукции;
- 5.8. график отпуска готовых блюд (приложение № 1);
- 5.9. график питьевого режима (приложение № 2);
- 5.10. график мытья посуды по возрастным группам (приложение № 3);
- 5.11. инструкцию по мытью столовой посуды (приложение № 4);
- 5.12. график текущей и генеральной уборки по группам (приложение № 5);
- 5.13. инструкцию по хранению и уборке пищевых отходов (приложение № 6);
- 5.14. инструкция по смене белья (приложение № 7).

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий
МОУ детским садом № 284



А.В. Панина

Ознакомлены:

№	Ф.И.О.	Должность	Подпись
1	Щербакова С.Е.	Заведующий хозяйством	<i>[Signature]</i>
2	Карева Ю.В.	старший воспитатель	<i>[Signature]</i>
3	Батаева В.Ю.	старшая мед. сестра	<i>[Signature]</i>
4	Лапина О.Т.	воспитатель	
5	Лесина С.В.	воспитатель	<i>[Signature]</i>
6	Харитоненко Т.М.	воспитатель	<i>[Signature]</i>
7	Брюнина М.С.	воспитатель	
8	Гаврилова В.В.	воспитатель	<i>[Signature]</i>
9	Лодыгина А.Н.	воспитатель	<i>[Signature]</i>
10	Кузнецова И.И.	воспитатель	<i>[Signature]</i>
11	Галкина О.М.	воспитатель	<i>[Signature]</i>
12	Ткачёва Е.Н.	воспитатель	<i>[Signature]</i>
13	Бирюкова О.М.	пом. воспитателя	<i>[Signature]</i>
14	Рыкунова С.Б.	пом. воспитателя	
15	Меньшина А.А.	пом. воспитателя	
16	Ромазанова О.В.	пом. воспитателя	<i>[Signature]</i>

Приложение №1
к приказу № 2 от 12.01.2026 г.



Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом №284

А.В.Панина

01 2026 г.

ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД

№	Группы	Завтрак	II Завтрак	Обед	Уплотненный полдник
1.	1-я младшая группа № 4	8.10	10.00	11.45	15.50
2.	2-ая младшая группа № 5	8.15	10.05	11.50	15.55
3.	Средняя группа № 2	8.20	10.10	11.55	16.00
4.	Старшая группа № 3	8.23	10.13	12.00	16.05
5.	Подготовительная к школе группа № 1	8.26	10.16	12.05	16.10
6.	Компенсирующая группа № 6	8.30	10.20	12.10	16.15

Приложение № 2
к приказу № 2 от 12.01.2026 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом №284
А.В.Панина

12.01.2026 г.

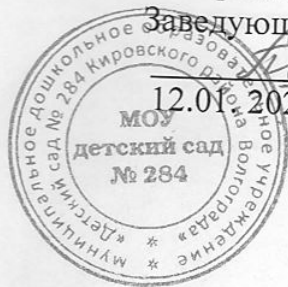


ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

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

07.00-10.00

10.00-13.00

13.00-16.00

16.00-19.00

Приложение № 3
к приказу № 2 от 12.01.2026 г.

Утверждаю
Заведующий МОУ детским садом №284
А.В.Панина

12.01.2026 г.



Режим мытья посуды по возрастным группам

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после уплотненного полдника
1-я младшая группа № 4	8.35 - 8.50	10.10 - 10.20	12.40-13.10	16.20-16.40
2-младшая группа № 5	8.40 - 8.55	10.15 - 10.25	12.40-13.10	16.20-16.40
средняя группа № 2	8.40 – 8.55	10.15 - 10.25	12.40-13.10	16.20-16.40
старшая группа № 3	8.50 - 9.05	10.20 - 10.30	12.45-13.15	16.25-16.45
Подготовительная к школе группа № 1	9.00 - 9.15	10.25 - 10.35	12.50-13.20	16.30-16.50
Компенсирующая старшая группа № 6	9.00 - 9.15	10.25 - 10.35	12.50-13.20	16.30-16.50



Утверждаю

Заведующий МОУ детским садом №284

А.В.Панина

12.01.2026 г.

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. Обезжиривается в горчичном растворе 0,200 гр. на 10,0 л. воды или в содовом растворе 0,200 гр. соды на 10,0 л. воды при $t = 50^{\circ}\text{C}$ (первая ванна) и ополаскивается горячей проточной водой, с температурой не ниже 65°C (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 обезжириваются в горчичном растворе 0,200 гр. на 10,0 л. воды или содовом растворе 0,200 гр. соды на 10,0 л. воды при $t = 50^{\circ}\text{C}$ (первая ванна) и 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 «Жавельон» 0,015% на 15 минут погружения.

8. Столы и стулья в групповых помещениях промывают мыльно-содовым раствором до и после каждого приёма пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специально промаркированной посуде с крышкой.

Для генеральной уборки применяют 2% мыльно-содовый раствор (0,200 гр. концентрированного раствора на (9,8 л. воды).

Для текущей уборки применяют 1% мыльно-содовый раствор (0,100 гр. концентрированного 10% раствора на 9,9 л. воды).



Утверждаю

Заведующий МОУ детским садом №284

А.В.Панина

12.01.2026 г.

График текущей и генеральной уборки

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

1. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря 0,015 % раствором «Жавельон». Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раза в год (весной и осенью)
2. Все помещения в группах убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раза 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.

Приложение № 6
к приказу № 2 от 12.01.2026 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ детским садом №284

А.В.Панина

12.01.2026 г.



Инструкция по хранению и уборке пищевых отходов

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

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.

Приложение № 7
к приказу № 2 от 12.01.2026 г.

Утверждаю

Заведующий МОУ детским садом №284

 А.В.Панина

12.01.2026 г.



Инструкция по смене белья

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

- 1.Смена постельного белья, полотенце проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю.
- 2.Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек маркируется у ножного края.
- 3.Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.
- 4.Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную. Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.
- 5.Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время генеральной уборки.