МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД №223 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»
(МОУ Детский сад № 223)
Адрес: 400029, Россия, Волгоград, ул. Саушинская, 26 тел: 64-74-40,email: dou223@volgadmin.ru
ИНН/КПП 3448017066/344801001 ОГРН 1033401199721

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №223 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"

Подписан: МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №223 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"
DN: C=RU, S=Волгоградская область, STREET="Саушинская ул., 26", L=Волгоград, T=Заведующий, O=МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД №223 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА"", ОГРН=1033401199721, СНИЛС=13443419440, OID.1.2.643.100.4=3448017066, ИНН=344345698309, E=dou223@volgadmin.ru, G=Татьяна Анатольевна, SN=Пятница, CN="МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ""ДЕТСКИЙ САД №223 КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА""
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение: место подписания
Дата: 2026.04.01 13:42:21+03'00'
Foxit Reader Версия: 10.1.1

ПРИКАЗ

12.01.2026 г. № 46 - ОД

Об организации питания детей
В МОУ Детском саду № 223

С целью организации питания детей в Детском саду в 2026 году, осуществления контроля по данному вопросу, в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.3648 – 20 «Санитарно – эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Порядком об организации питания в МОУ Детском саду, реализующем основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста, утвержденным Приказом заведующего МОУ Детским садом от 09.01.2024г № 45/1 - ОД. Контрактом об оказании услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждений Красноармейского района Волгоград, а также в целях обеспечения воспитанников рациональным, сбалансированным, качественным, максимально разнообразным питанием, соответствующим их возрастным и физиологическим потребностями и осуществления контроля за организацией питания в МОУ Детском саду № 223.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Возложить ответственность за организацию питания детей в Детском саду на медсестру Лысенко Валентину Ильиничну.

1.1. Медсестре Лысенко Валентине Ильиничне:

Ежедневно осуществлять контроль за:
- организацией питания детей МОУ Детского сада в соответствии с примерным 20-дневным меню;
- требованиями СанПиН 2.4.3648 – 20 к условиям приема, хранения пищевых продуктов, технологии приготовления и срокам реализации продуктов и кулинарных изделий;
- выполнением натуральных норм питания на одного ребенка;
- выполнением среднесуточной нормы выдачи продуктов питания на 1 ребенка;
- технологией приготовления блюд;
- объемом порций для детей раннего и дошкольного возраста (Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-требовании);
- правильностью отбора и хранения суточных проб;
- соблюдением правил личной гигиены работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи с отметкой в журнале здоровья (форма- Приложение № 16 к СанПиН 2.4.3648 – 20;
- санитарным состоянием пищеблока и помещений (мест) приема пищи;
- информированием родителей (законных представителей) о меню с указанием выхода готовых блюд;
- организацией приема пищи воспитанниками;
- за обработкой столовой посуды и приборов дезсредствами в соответствии с инструкцией по их применению по вирусному режиму.
- ведением ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготных категорий;

- ежедневное предоставление (не позднее 14 часов) ответственному представителю исполнителя контракта заявку на питание на следующий день по форме (приложение № 1).
- оформление документов на предоставление питания воспитанникам льготных категорий в соответствии с действующими нормативными правовыми актами;
- проведение бракеража готовой продукции;
- выдачу готовых блюд разрешать только после снятия пробы;
- информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ Детском саду мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
- представление в установленном порядке в территориальное управление необходимой информации об организации питания воспитанников;
- организацию мероприятий, проводимых совместно с родительской общественностью, направленных на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей);
- своевременное поступление средств родительской платы.

1.2. Выдачу готовых блюд разрешать только после снятия пробы с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

1.3.Один раз в месяц, вести расчет и оценку использования на одного ребенка суточного набора пищевых продуктов, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (жиров, белков, углеводов).

1.4. Ежедневно размещать меню в печатном виде около пищеблока и в каждой возрастной группе с указанием даты, номера дня, наименование блюда и выхода каждого блюда для детей от 1года до 3-х лет и от 3-х лет до 8-ми лет.

2. Утвердить:
- режим приема пищи в группах (приложение № 1)
- график питьевого режима (приложение № 2);
- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств (приложение №3);
- график получения готовых блюд (приложение № 4/1; 4/2);
- Инструкция по обработке столов (приложение № 5);
- режим приема пищи по возрастным группам (приложение № 6/1; 6/2)

3. В целях организации административно – общественного контроля за приготовлением пищи создать комиссию по контролю за организацией питания в количестве не менее 3 человек

4. Помощникам воспитателей:
- строго соблюдать правила личной гигиены, осуществлять работу только в головных уборах, специальной одежде и безопасной обуви;
- строго соблюдать график получения готовых блюд из пищеблока;
- раздачу блюд осуществлять строго в полном объеме.

5. Воспитателям всех возрастных групп:
- проводить подготовку и прием пищи, согласно режиму дня и режима приема пищи;
- во время приема пищи воспитывать у детей культурно-гигиенические навыки;
- организовывать дежурства детей во время приема пищи (в средней, старшей, подготовительной группах);
- организовывать питьевой режим в группах согласно графика питьевого режима.
- контролировать своевременное поступление средств родительской платы.

6. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий: _____ / Т. А. Пятница /

Введено в действие
Приказом от 12.01.2026. № 46 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223
_____ Т. А. Пятница

ГРАФИК РЕЖИМА ПРИЕМА ПИЩИ В ГРУППАХ

(режим 12 часового пребывания)

- Завтрак 8.25 - 8.45
- Второй завтрак 10.30 - 10.40
- Обед 11.30 - 12.30
- Уплотненный полдник (с включением блюд ужина) 15.20 - 15.50

ГРАФИК РЕЖИМА ПРИЕМА ПИЩИ В ГРУППАХ

(режим 24 часового пребывания)

- Завтрак 8.30 - 8.50
- Второй завтрак 10.30 - 10.40
- Обед 12.10 - 12.30
- Полдник 15.20 - 15.35
- **С понедельника по четверг**
- Ужин 1 18.30 – 19.00
- Ужин 2 21.00 – 21.10
- **Пятница**
- Ужин 1 17.00 – 17.30
- Ужин 2 18.30 – 18.40

Введено в действие
Приказом от 12.01.2026 г. № 46 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223

_____ Т. А. Пятница

ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА

В МОУ ДЕТСКОМ САДУ № 223

1. Доставка кипяченой воды в группу – 7.00 часов
2. Доставка кипяченой воды в группу – 10.00 часов
3. Доставка кипяченой воды в группу – 13.00 часов
4. Доставка кипяченой воды в группу – 16.00 часов

Дополнительно для группы с 24 часовым пребыванием

5. Доставка кипяченой воды в группу – 19.00 часов

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 223 Красноармейского района Волгограда»

Утверждаю:
Заведующий
МОУ Детским садом № 223
_____ Т. А. Пятница
Приказ № 46-ОД от 12.01.2026

Инструкция

О правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации растворов и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств

(Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 Об утверждении Сан ПиН 2.4.3648-20) « Санитарно – эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

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, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки) из нержавеющей стали.
2. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
3. Посуду моют в 2-х секционных ваннах с соблюдением следующего режима:
- механическое удаление остатков пищи;
- **1 секция ванны** – мытье в воде с добавлением допустимых моющих средств:
5 мл. – 1 ч.л. на 5 литров воды моющего средства разрешеного к использованию)
- **2 секция ванны** – с температурой воды не ниже 40 градусов и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньше, чем в первой секции ванны:
2,5 мл. моющего средства - 0,5 ч.л. на 5 литров,
-ополаскивание посуды горячей проточной водой, с температурой не ниже 65 градусов с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- обработка всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению: (например: Хлормисепт люкс или др. имеющихся в наличии– 0,03 % (1 таблетка на 5 литров воды) погружение на 15 минут);
- ополаскивание посуды проточной водой с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды в перевернутом виде на специальных решетчатых
4. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. Мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспансерах) в вертикальном положении ручками вверх.
5. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с моющим средством до и после каждого приема пищи.
6. Пищевые отходы – собираются в промаркированные емкости с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Введено в действие

Приказом от 12.01.2026 г. № 46 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223

_____ Т. А. Пятница

Здание № 1 (улица Саушинская 26)

График получения готовых блюд

Наименование группы	1-й завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Уплотненный полдник	Ужин 1	Ужин 2
Группа № 1 (смешанная ранняя группа 1 – 3 лет) (12 часовым пребыванием)	8.20	10.15	11.20	_	15.05	-	-
Группа № 2 (вторая младшая группа 3 – 4 года) (12 часовым пребыванием)	8.27	10.18	11.50	-	15.08	-	-
Группа № 3 (средняя группа 4-5 лет) (12 часовым пребыванием)	8.30	10.20	11.55	-	15.12	-	-
Группа № 4 (смешанная дошкольная группа 5-7 лет) (12 часовым пребыванием)	8.32	10.25	12.03	-	15.16	-	-
Группа №5 (смешанная дошкольная 4-7 лет) (24 часовым пребыванием) с понедельника по четверг	8.23	10.22	12.00	15.10	-	18.20	20.50
Группа №5 (смешанная дошкольная 4-7лет) (24 часовым пребыванием) пятница	8.23	10.22	12.00	15.10	-	16.50	18.20

Введено в действие
Приказом от 12.01.2026 г. № 46 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223

_____ Т. А. Пятница

Здание № 2 (улица Куликовская,9)

График получения готовых блюд

Наименование группы	1-й завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Уплотненный полдник	Ужин 1	Ужин 2
Группа № 6 (смешанная ранняя группа 1 – 3 лет) (12 часовым пребыванием)	8.20	10.15	11.20	_	15.05	-	-
Группа № 7 (смешанная дошкольная группа с 4 – 6 лет) (12 часовым пребыванием)	8.30	10.20	11.55	-	15.12	-	-
Группа № 8 (подготовительная к школе группа 6-7 лет) (12 часовым пребыванием)	8.32	10.25	12.03	-	15.16	-	-
Группа №9 (смешанная дошкольная 4-8 лет) (24 часовым пребыванием) с понедельника по четверг	8.23	10.22	12.00	15.10	-	18.20	20.50
Группа №9 (смешанная дошкольная 4-8 лет) (24 часовым пребыванием) пятница	8.23	10.22	12.00	15.10	-	16.50	18.20

Введено в действие
Приказом от 12.01.2026 г. № 46 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223
_____ Т. А. Пятница

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБРАБОТКЕ СТОЛОВ

с указанием концентрации растворов и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств

В ГРУППЕ

1. Столы в групповых помещениях перед каждым приемом пищи и после каждого приема пищи моют горячей водой при температуре 40° - 50° с используя предназначенные для мытья средства (моющее средство «Прогресс» , ветошь) и насухо вытираются сухой, чистой ветошью. Дезинфекцию столов помощник воспитателя осуществляет в конце рабочего дня. Рабочие поверхности дезинфицируются с помощью ветоши, смоченной в 0,03% дез.растворе «Хлор мисепт люкс». Затем через 20 минут смывают остатки дезинфектанта водой с помощью ветоши.
   Приготовления 0,03% раствора дезинфицирующего средства «Хлор мисепт люкс»:
   1 таблетки на 5 литров воды
   Время экспозиции – 15 минут
2. Ветошь для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющего средства «Прогресс», просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

3. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
   Щетки для мытья, ветошь для протирания столов после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45градусов с добавлением моющих средств, дезинфицируют путем погружения в 0,1% раствор «Хлор мисепт люкс», промывают проточной водой, затем просушивают и хранят специально выделенном месте.
   1 таблетка на 1,5литра воды
   Время экспозиции – 15 минут
4. Емкости с рабочими растворами моющих и дезинфицирующих средств должны быть промаркированы указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности.

Приложение № 8/1

Введено в действие
Приказом от 12.01.2026 г. № 46 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223

_____ Т. А. Пятница

Здание № 1 (улица Саушинская, 26)

Режим приема пищи по возрастным группам

Наименование группы	1-й завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Уплотненный полдник	Ужин 1	Ужин 2
Группа № 1 (смешанная ранняя группа 1 – 3 лет) (12 часовым пребыванием)	8.25	10.30	11.30	_	15.20	-	-
Группа № 3 (средняя дошкольная группа с 4 – 5 лет) (12 часовым пребыванием)	8.35	10.30	12.10	-	15.20	-	-
Группа № 2 (вторая младшая группа с 3- 4 лет) (12 часовым пребыванием)	8.32	10.30	12.05	-	15.20	-	-
Группа № 4 (смешанная дошкольная группа с 5-7 лет) (12 часовым пребыванием)	8.36	10.30	12.10	-	15.20	-	-
Группа №5 (смешанная дошкольная 4-7 лет) (24 часовым пребыванием) с понедельника по четверг	8.30	10.30	12.10	15.20	-	18.30	21.00
Группа №5 (смешанная дошкольная 4-7 лет) (24 часовым пребыванием) пятница	8.30	10.30	12.10	15.20	-	17.00	18.30

Приложение № 6/2

Введено в действие
Приказом от 12.01.2026 г. № 46 - ОД
Заведующий МОУ Детского сада № 223

_____ Т. А. Пятница

Здание № 2 (улица Куликовская, 9)

Режим приема пищи по возрастным группам

Наименование группы	1-й завтрак	2-й завтрак	Обед	Полдник	Уплотненный полдник	Ужин 1	Ужин 2
Группа № 6 (смешанная ранняя группа 1 – 3 лет) (12 часовым пребыванием)	8.25	10.30	11.30	_	15.20	-	-
Группа № 7 (смешанная дошкольная группа с 4 – 6 лет) (12 часовым пребыванием)	8.35	10.30	12.10	-	15.20	-	-
Группа № 8 (подготовительная к школе группа с 6-7 лет) (12 часовым пребыванием)	8.36	10.30	12.10	-	15.20	-	-
Группа № 10 (вторая младшая группа с 3- 4 лет) (12 часовым пребыванием)	8.32	10.30	12.05	-	15.20	-	-
Группа №9 (смешанная дошкольная 4-7 лет) (24 часовым пребыванием) с понедельника по четверг	8.30	10.30	12.10	15.20	-	18.30	21.00
Группа №9 (смешанная дошкольная 4-7 лет) (24 часовым пребыванием) пятница	8.30	10.30	12.10	15.20	-	17.00	18.30