

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №228 Кировского района Волгограда»**

ПРИКАЗ

12.01.2026 г.

№26

Об организации питания воспитанников
в МОУ детском саду № 228 в 2025 году
и назначении ответственных
за организацию питания лиц

На основании приказа Кировского ТУ ДОАВ от 20.12.2024г. №402 «Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Кировского района Волгограда в 2025 году», в целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения СП 2.4.3648-20 - «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», «Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», утвержденным решением Волгоградской городской думы от 09.11.2016г. №49/1469 (с изменениями) и во исполнение приказа Кировского территориального управления департамента по образованию администрации Волгограда от 18.12.2025 г. № 384 «Об организации питания воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений Кировского района в 2026 году»

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. О.А. Иштутину, заведующего хозяйством, назначить ответственной с 12.01.2026 г за:

- обеспечение исполнения контрактов, заключенных между МОУ детским садом № 228 и обществом с ограниченной ответственностью «СЛАВИА» на оказание услуг по организации питания воспитанников в 2026 году;

- создание необходимых условий для организации питания воспитанников:

- обеспечить оборудование пищеблока МОУ детского сада № 228 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 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20.

- 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.

2. О. Ю. Мартюшову, Ж.С. Крот, старших воспитателей, назначить ответственными с 12.01.2026 г. за:

- положение о родительском контроле за организацией питания

- осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками;

- привести в соответствие с действующим законодательством Порядок об организации питания воспитанников МОУ детского сада № 228.

- обеспечить проведение разъяснительной работы с воспитанниками МОУ детского сада № 228 и их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи;

- обеспечить своевременное размещение информации об организации питания на официальных сайтах МОУ.

3. Н.О. Данахову, И. К. Савину, старших медицинских сестер, назначить ответственными с 12.01.2026 г. за:

- ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категории.

- предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ детского сада № 228 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд.

- оформление документов на предоставление питания воспитанников льготной категории в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.

- проведение бракеража готовой продукции.

- информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ детском саду № 228 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.

- 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 № 228 и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход.

- обеспечить предоставление отчетных документов (корешки талонов, абонемент – книжки, табеля учета посещаемости детей) в финансовый отдел МКУ Центр Кировского района, в срок до 29 – го числа каждого месяца, следующего за отчетным.

4. Воспитателей всех возрастных групп, назначить ответственными с 12.01.2026 г за:

- организацию питания детей в группах;

- привитие детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;

- использование посуды в группах без сколов, трещин;

- проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей)

по вопросам рационального питания;

5. Утвердить:

- Примерное 20-ти дневное меню для детей раннего и дошкольного возраста, технологические карты приготовления блюд в МОУ;

- режим приема пищи по возрастным группам (Приложение № 1);

- график отпуска готовых блюд (Приложение № 2);

- график выдачи кипяченой воды (Приложение № 3);

- инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации растворов и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств; (Приложение № 4);

- инструкцию по обработке столов (Приложение № 5);

- инструкцию по разведению дезинфицирующих средств (Приложение № 6);

- график текущей и генеральной уборки (Приложение № 7);

- режим мытья посуды по возрастным группам (Приложение № 8);

- инструкция по хранению и уборке пищевых отходов (Приложение № 9)

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ детским садом № 228

И. Я. Наджарова



РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ ПО ВОЗРАСТНЫМ ГРУППАМ

по адресу ул.им. Кирова, дом 1146

№ п/п	Группы	Завтрак I	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
1	1-я младшая группа	8.30 – 9.00	10.20 - 10.30	12.15 - 12.40	16.20-16.30
2	2-я младшая группа	8.35 – 9.00	10.20 - 10.30	12.20 – 12.50	16.20-16.40
3	Средняя группа	8.45- 9.00	10.30 - 10.40	12.25– 12.55	16.30-16.50
4	Старшая группа	8.50 – 9.00	10.35 - 10.45	12.30 - 12.55	16.35-16.55
5	Подготовительная группа	8.50 – 9.00	10.40 - 10.50	12.40 – 13.00	16.40-16.55
6	Группа компенсирующей направленности ЗПР	8.50 – 9.00	10.40 – 10.50	12.40 – 13.00	16.40 – 16.55

по адресу ул.им. Курчатова, дом 6 а

№ п/п	Группы	Завтрак I	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
1	1-я младшая группа	8.30 – 9.00	10.20 - 10.30	12.15 - 12.40	16.20-16.30
2	Средняя группа	8.45- 9.00	10.30 - 10.40	12.25– 12.55	16.30-16.50
3	Старшая группа	8.50 – 9.00	10.35 - 10.45	12.30 - 12.55	16.35-16.55
4	Подготовительная группа	8.50 – 9.00	10.40 - 10.50	12.40 – 13.00	16.40-16.55

ГРАФИК ОТПУСКА ГОТОВЫХ БЛЮД

по адресу ул.им. Кирова, дом 1146

№	Группы	Завтрак I	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
1	1-я младшая группа	08.20 – 08.30	10.10 – 10.15	12.05 – 12.15	16.10 – 16.15
2	2-я младшая группа	08.25 – 08.35	10.15 – 10.20	12.10 – 12.20	16.15 – 16.20
3	Средняя группа	08.35 – 08.45	10.20 – 10.25	12.15 – 12.25	16.20 – 16.25
4	Старшая группа	08.40 – 08.50	10.25 – 10.35	12.20 – 12.30	16.25 – 16.30
5	Подготовительная группа	08.45 – 08.55	10.30 – 10.40	12.35 – 12.45	16.30 – 16.35
6	Группа компенсирующей направленности ЗПР	08.45 – 08.55	10.30 – 10.40	12.35 – 12.45	16.35 – 16.40

по адресу ул.им. Курчатова, дом 6 а

№	Группы	Завтрак I	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
1	1-я младшая группа	08.20 – 08.30	10.10 – 10.15	12.05 – 12.15	16.10 – 16.15
2	Средняя группа	08.35 – 08.45	10.20 – 10.25	12.15 – 12.25	16.20 – 16.25
3	Старшая группа	08.40 – 08.50	10.25 – 10.35	12.20 – 12.30	16.25 – 16.30
4	Подготовительная группа	08.45 – 08.55	10.30 – 10.40	12.35 – 12.45	16.30 – 16.35

ГРАФИК ВЫДАЧИ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ
(согласно СанПиН 2.4.3648-20)

07.00 - 10.00

10.00 - 13.00

13.00 - 16.00

16.00 - 19.00

Инструкция
о правилах мытья посуды и инвентаря, с указанием концентрации растворов и
объемов применяемых дезинфицирующих средств
(согласно СанПиН 2.4.3648-20)

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 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.

Инструкция по разведению дезинфицирующего средства

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	
Посуда без остатков пищи	0,015	15	0,015	15	Погружение
Уборочный инвентарь	0,200	120	0,200	120	Замачивание

**Инструкция
по обработке столов (поверхностей)
(согласно СанПиН 2.4.3648-20)**

1. 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.

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	
Поверхности	0,015	60	0,015	60	Протирание

Инструкция по разведению дезинфицирующего средства «Ника-хлор».

Объекты обеззараживания	Вирусные инфекции		Бактериальные инфекции		Способ обеззараживания
	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	Концентрация по акт.хлору, %	Время обеззараживания мин (экспозиция)	
Посуда без остатков пищи	0,015	15	0,015	15	Погружение
Поверхности	0,015	60	0,015	60	Протирание
Игрушки	0,060	15	0,030	15	Погружение или протирание
Санитарно-техническое оборудование	0,060	60	0,060	60	Двукратное протирание
Уборочный инвентарь	0,200	120	0,200	120	Замачивание

Приготовление рабочих растворов средства

Концентрация рабочего раствора по АХ (%)	Кол-во таблеток необходимых для приготовления рабочего раствора (шт)	Кол-во воды, необходимое для приготовления рабочего раствора (л)
0,015	1	10,0
0,030	1	5,0
0,060	1	3,0
0,100	1	1,5
0,200	2	1,5
0,300	2	1,0

**График текущей и генеральной
уборки
(согласно СанПиН 2.4.3648-20)**

1. 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)

2. Все помещения в группах убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз 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 ночного и 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.

**Режим мытья посуды
по возрастным группам**

по адресу им. Кирова, дом 114 б

№	Группа	Завтрак I	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
1	1-я младшая группа	9.00-9.20	10.30-10.40	12.50-13.20	16.30-16.40
2	2-я младшая группа	9.00-9.20	10.30-10.40	13.00-13.30	16.40-16.50
3	Средняя группа	9.00-9.20	10.40-10.50	13.00-13.30	16.40-16.50
4	Старшая группа	9.00-9.20	10.45-10.55	13.00-13.30	16.55-17.05
5	Подготовительная группа	9.00-9.20	10.50-11.10	13.15-13.45	16.50-17.00
6	Группа компенсирующей направленности ЗПР	9.00-9.20	10.50-11.10	13.15-13.45	16.30-16.55

по адресу им. Курчатова, дом 6 а

№	Группа	Завтрак I	Завтрак II	Обед	Уплотненный полдник
1	1-я младшая группа	9.00-9.20	10.30-10.40	12.50-13.20	16.30-16.40
2	Средняя группа	9.00-9.20	10.40-10.50	13.00-13.30	16.40-16.50
3	Старшая группа	9.00-9.20	10.45-10.55	13.00-13.30	16.55-17.05
4	Подготовительная группа	9.00-9.20	10.50-11.10	13.15-13.45	16.50-17.00

**Инструкция
по хранению и уборке пищевых отходов
(согласно СанПиН 2.4.3648-20)**

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.

С приказом № 26 от 12 января 2026г. ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О. сотрудников	Должность	Подпись
1.	Алгафарова Анна Викторовна	Помощник воспитателя	
2.	Барыльникова Илона Сергеевна	Помощник воспитателя	
3.	Бострикова Татьяна Николаевна	Помощник воспитателя	
4.	Володина Анна Александровна	Воспитатель	
5.	Глебова Людмила Евгеньевна	Воспитатель	
6.	Голева Оксана Сергеевна	Воспитатель	
7.	Гордиенко Валентина Ивановна	Помощник воспитателя	
8.	Грудцына Лидия Валентиновна	Воспитатель	
9.	Данахова Наджиба Осман кызы	Старшая медицинская сестра	
10.	Дибирова Эльмира Осман кызы	Воспитатель	
11.	Изюменко Екатерина Владимировна	Воспитатель	
12.	Крот Жаннет Станиславовна	Старший воспитатель	
13.	Кузьмина Наталия Владимировна	Воспитатель	
14.	Лаврентьева Светлана Васильевна	Воспитатель	
15.	Лаврентьева Татьяна Евгеньевна	Воспитатель	
16.	Мартышова Ольга Юрьевна	Старший воспитатель	
17.	Матвеева Мария Геннадьевна	Воспитатель	
18.	Мельникова Марина Юрьевна	Помощник воспитателя	
19.	Милешина Лариса Юрьевна	Воспитатель	
20.	Мингазова Галия Рустэмовна	Воспитатель	
21.	Миргородская Иоланда Игоревна	Воспитатель	
22.	Муршель Светлана Николаевна	Воспитатель	
23.	Павлова Инна Михайловна	Воспитатель	
24.	Саратовцева Галина Николаевна	Помощник воспитателя	
25.	Сизова Елена Николаевна	Помощник воспитателя	
26.	Пакалова Светлана Викторовна	Воспитатель	
27.	Рубцова Нонна Юрьевна	Воспитатель	
28.	Савина Ирина Константиновна	Старшая медицинская сестра	
29.	Соболева Елена Александровна	Помощник воспитателя	
30.	Трубицына Валентина Михайловна	Помощник воспитателя	
31.	Тюрина Марина Петровна	Помощник воспитателя	
32.	Фаттяхудинова Анна Жоржевна	Воспитатель	
33.	Фиалка Татьяна Васильевна	Помощник воспитателя	