

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 37 ЦЕНТРАЛЬНОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»
(МОУ ДЕТСКИЙ САД № 37)

400087, Россия, Волгоград, ул. Невская, 8а, тел./факс (8442) 37-62-63, 37-48-29,
e-mail: dou37@volgadmin.ru, ОГРН 1023403441797, ИНН 3444064403, КПП 344401001

ПРИКАЗ

12.01.2026

№ 31

**«Об организации питания воспитанников
в МОУ Детский сад № 37»**

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников раннего и дошкольного возраста, сохранения здоровья детей, соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. постановлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 28.09.2020 № 28), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 „Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32), в соответствии с «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 09.11.2016 № 49/1469, с приказом департамента по образованию администрации Волгограда от 28.12.2016 № 976 «Об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственной медицинскую сестру **Арестову Наталью Николаевну** за:

1.1. соблюдением законодательства в сфере организации питания в МОУ Детском саду № 37;

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

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

1.4. предоставление исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ Детский сад № 37 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд;

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

1.6. проведение бракеража готовой продукции;

1.7. информирование родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ Детском саду № 37 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

1.8. предоставление в установленном порядке в Центральное территориальное управление департамента по образованию администрации Волгограда и в МКУ «Центр Центрального района» необходимой информации об организации питания воспитанников, в том числе о количестве детей, посетивших МОУ Детский сад № 37 и получивших питание, о поступлении родительской платы за присмотр и уход;

1.9. осуществление контроля за отпуском приготовленной пищи на группы в строгом соответствии с нормами выхода, по весу;

1.10. 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 **Зыкову Татьяну Ивановну** 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.

2.2. оказание методической помощи педагогам при планировании образовательно-воспитательной работы с детьми по разделу здоровья и питания.

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 Детский сад № 37

Л.А. Трапезникова

С приказом ознакомлены:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Колесникова Н.И.	завхоз	12.01.2026	
2	Зыкова Т.И.	ст. воспитатель	12.01.2026	
3.	Арестова Н.Н.	ст.медсестра	12.01.2026	
4	Елина Е.А.	воспитатель	12.01.2026	
6	Петрова Н.А.	воспитатель	12.01.2026	Петрова
7	Федосеева Е.А.	воспитатель	12.01.2026	
8	Еномян Н.И.	воспитатель	12.01.2026	
9	Шамарина Е.В.	воспитатель	12.01.2026	
10	Акбердина С.О.	воспитатель	12.01.2026	
12	Лыкова Н.Е.	воспитатель	12.01.2026	
13	Серова С.А.	воспитатель	12.01.2026	Серова
14	Гасанова З. Г.	воспитатель	12.01.2026	Гасанова
15.	Сабанова Е.В.	воспитатель	12.01.2026	Ев
16.	Пожидаева А.А.	воспитатель	12.01.2026	Пожидаева

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА
на 2026 год
с 12.01.2026 по 31.08.2026

ГРУППЫ	1 мл.гр. № 8	2 мл. гр. № 7	средняя гр. № 5 (24 час)	старшая гр. № 6 (24 час)	старшая гр. № 9	подгот. гр №1	подгот. гр. № 2
ЗАВТРАК	8.15	8.18	8.21	8.23	8.25	8.27	8.29
II ЗАВТРАК	10.00	10.02	10.04	10.05	10.06	10.07	10.08
ОБЕД	11.40	11.48	12.00	12.05	12.06	12.13	12.15
ПОЛДНИК	-	-	15.16	15.18	-	-	-
УПЛОТНЁННЫЙ ПОЛДНИК	15.40	15.42	-	-	16.02	16.07	16.08
УЖИН	-	-	17.50	17.53	-	-	-
ВТОРОЙ УЖИН	-	-	19.50	19.53	-	-	-

ГРАФИК ВЫДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД С ПИЩЕБЛОКА
на 2026 год
01.09.2025 ПО 31.12.2025

ГРУППЫ	1 мл.гр. № 2	2 мл. гр. № 8	средняя гр. № 7	старшая гр. № 5 (24 час)	старшая гр. № 1	подгот. гр № 6 (24 час)	подгот. гр. № 9
ЗАВТРАК	8.15	8.18	8.21	8.23	8.25	8.27	8.29
II ЗАВТРАК	10.00	10.02	10.04	10.05	10.06	10.07	10.08
ОБЕД	11.40	11.48	12.00	12.05	12.06	12.13	12.15
ПОЛДНИК	-	-	-	15.18	-	15.20	-
УПЛОТНЁННЫЙ ПОЛДНИК	15.40	15.42	15.50	-	16.02	-	16.08
УЖИН	-	-	-	17.53	-	-	17.55
ВТОРОЙ УЖИН	-	-	-	19.53	-	-	19.55

приложение 2
к приказу от 12.01.2026 № 31
«Об организации питания воспитанников
в МОУ Детский сад № 37»

ГРАФИК ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА
(смена воды согласно СанПиН 2.3/2.4. 3590-20)

07.00
10.00
13.00
16.00
19.00 (24-час)

приложение 3
к приказу от 12.01.2026 № 31
«Об организации питания воспитанников
в МОУ Детский сад № 37»

**Режим мытья посуды
по возрастным группам**

Возрастная группа	после завтрака	после 2-го завтрака	после обеда	после полдника	после уплотненного полдника	после ужина	после 2-ого ужина
1-я младшая группа	8.35- 8.50	10.10 -10.20	12.10-12.30	-	16.20-16.45	-	-
2-я младшая группа	8.45- 8.55	10.10 -10.20	13.00-13.20	-	16.20-16.50	-	-
средняя группа (24 час)	8.45- 8.55	10.10 -10.20	13.00-13.20	-	16.40-16.50	-	-
старшая группа (24 час)	8.45- 8.55	10.10 -10.20	13.10-13.30	-	16.40-16.50	-	-
старшая группа	8.45- 8.55	10.10 -10.20	13.10-13.30	-	16.40-16.50	-	-
подготовительная к школе группа	8.45- 8.55	10.10 -10.20	13.10-13.30	-	16.40-16.55	-	-
подготовительная к школе группа	8.45- 8.55	10.10 -10.20	13.10-13.30	-	16.40-16.55	-	-

ИНСТРУКЦИЯ
о правилах мытья столовой посуды,
столовых приборов и чайной посуды
(согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20)

1. Правила мытья ручным способом

1.1. Мытье столовых приборов и стеклянной посуды производится в двухсекционных ваннах
1.2. Порядок мойки и обработки.

1.2.1. Мытье столовой посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;
- замачивание в первой секции ванны и мытье щетками – по необходимости;
- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Столовая посуда хранится в буфетной групповой в закрытых шкафах или на решетчатых полках и (или) стеллажах.

1.2.2. Мытье столовых приборов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками во второй секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- прокаливание в духовых (пекарских, сухожаровых) шкафах в течение 10 минут при температуре не ниже 100 °С.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно в конце дня обрабатываются с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

1.2.3. Мытье чайной посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками во второй секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

1.3. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка осуществляется после мытья, но до начала ополаскивания.

1.4. В конце работы щетки, салфетки для мытья столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

ГРАФИК ТЕКУЩЕЙ И ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ (согласно СП 2.4. 3648-20)

1. Генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств проводят ежемесячно (п.2.11.7.).

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.), в отсутствие обучающихся. Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна (п.2.11.2.), в групповых - **после каждого приема пищи**.

Протирание дверных ручек, поручней, выключателей с использованием дезинфицирующих средств проводится **ежедневно** (п.2.11.4.).

3. Мытье горячей водой с мылом или другим моющим средством столов, стульев, другого оборудования в групповых помещениях проводят до и после каждого приема пищи. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях (п.2.11.2.).

4. Чистка ковровых покрытий с использованием пылесоса проводят ежедневно, чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных хозяйственных зонах, затем чистят влажной щеткой (п.2.11.2)

5. Чистка ванн, раковин, унитазов щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств проводится 2 раза в день или по мере загрязнения. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим безвредным для здоровья человека средством ежедневно. Горшки моются после каждого использования при помощи ершей или щеток и моющих средств. Обеззараживание санитарно-технического оборудования проводится **ежедневно** (п.2.11.4.).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ХРАНЕНИЮ И УБОРКЕ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ (согласно СП 2.4.3648-20)

1. Пищевые отходы в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с плотно закрывающимися 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, обрабатывается дезинфицирующими растворами, а затем промывается проточной горячей водой и просушивается.