

## П Р И К А З

от 01 февраля 2018г.

№ 25

### **“Об организации питания воспитанников в 2018 году”**

На основании «Положения об организации питания в муниципальных 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 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда», заключенного контракта № П18/ДС от 01.02.2018 на оказание услуг по организации питания, в целях обеспечения воспитанников, посещающих МОУ Детский сад № 97, рациональным, сбалансированным, максимально разнообразным, качественным и безопасным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в основных пищевых веществах и энергии, соблюдения требований СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» в части требований к организации питания детей,

### П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Организовать питание воспитанников МОУ Детского сада № 97 с 01.02.2018 года по 31.12.2018 года в соответствии с условиями контракта от 01.02.2018г. № П18/ДС97 на оказание услуг по организации питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях Центрального района Волгограда в 2018 году

2. Утвердить Порядок организации питания воспитанников в МОУ Детском саду № 97.

3. Назначить ответственного за оказание услуг по организации питания воспитанников МОУ Детского сада № 97 завхоза Жукову Н.В.

4. С целью организации систематического контроля за своевременностью и качеством приготовленных блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления, утвердить в МОУ Детском саду № 97 состав бракеражной комиссии в составе:

- заведующего МОУ Детским садом – Ляшенко И.П.;

- ст. медицинской сестры – Безелюк К.М.;
- представителя организации, предоставляющей услугу (кладовщика) – Жукову Н.В. (по согласованию).

4.1. Членам бракеражной комиссии:

- ежедневно проводить контрольную оценку приготовленных блюд, в соответствии с графиком выдачи готовой продукции с пищеблока, по их качеству и количеству;
- результаты оценки готовности блюд, их качества, времени приготовления записывать в журнал, по форме, установленной СанПиН 2.4.1.3049-13, за подписями всех членов бракеражной комиссии.

5. Утвердить: режим приема пищи (приложение № 1); график получения готовой продукции с пищеблока (приложение № 2); питьевой режим (приложение № 3); режим мытья посуды в группах (приложение № 4).

6. Ежемесячно проводить анализ состояния организации питания в МОУ Детском саду № 97 на административном совещании при заведующем.

7. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ Детский сад № 97:

И.П. Ляшенко

С приказом ознакомлены:

Безелюк К.М. \_\_\_\_\_

Жукова Н.В. \_\_\_\_\_

### Режим приема пищи

Воспитанники МОУ Детского сада № 97 обеспечиваются 4- разовым питанием, в соответствии со следующим графиком:

- Завтрак с 8.15 до 8.40 часов;
- Второй завтрак с 9.30. до 11.00 часов;
- Обед с 11.30. до 13.00 часов;
- Уплотненный полдник (с включением блюд ужина) с 15.30.до 16.30. часов.

### График получения готовой продукции с пищеблока

Наименование групп	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
1-ая младшая группа	8.15	10.00	11.35	15.15
средняя группа	8.20	10.10	11.45	15.20
старшая группа	8.30	10.20	12.25	15.35
подготовительная к школе группа	8.35	10.25	12.30	15.40

### **Организация питьевого режима**

1. Периодически необходимо предлагать детям попить воды. Для этого используется посуда с соблюдением общих правил хранения и мытья посуды.
2. В летний период необходимо выносить детям воду во время проведения прогулки с учетом её потребления в жаркие дни не менее 1 литра в день.
3. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.
4. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов.
5. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.
6. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

## Режим мытья посуды в группах

### *Общие положения*

Количество одновременно используемой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей.

Посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездовых ваннах.

### *Правила мытья посуды*

1. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется в 1-й ванне с добавлением **одного** из нижеперечисленных моющих средств:

- **2% р-р горчицы или кальцинированной соды** (200,0 грамм горчицы или кальцинированной соды, отмеренные при помощи мерной емкости, добавить в первую ванну, наполненную водой с температурой не ниже 40 градусов С, до отметки на ванне 10,0 л);

- **средство для мытья посуды «Сюрприз для Золушки»** (средство следует взболтать, растворить 30 мл (столовую ложку) геля «Сюрприз для Золушки» в первой ванне, наполненной водой с температурой не ниже 40 градусов С, до отметки на ванне 10,0 л);

- **средство для мытья посуды «Ушастый нянь»** ( средство следует взболтать, растворить 10 мл (2чайных ложки) геля «Ушастый нянь» в первой ванне, наполненной водой с температурой не ниже 40 градусов С, до отметки на ванне 10,0 л).

2. Посуда ополаскивается горячей проточной водой не ниже 65 градусов во 2-й ванне и просушивается на специальных решетках.

3. Чашки моются также как и столовая посуда.

4. Столовые приборы после механической очистки и мытья, с применением одного из указанных выше моющих средств (1-я ванна), ополаскиваются горячей проточной водой (2-я ванна).

5. Чистые столовые приборы хранятся в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

6. Ветошью пользоваться однократно.

7. После использования ветошь отстирать с мылом, замочить на 30 минут в **0,5% растворе белизны ( 100гр. на 2 литра)**, просушить и прогладить горячим утюгом.

8. Ежедневно, в начале рабочего дня иметь ветошь на весь день в количестве 8 штук.

9. Для мытья столов пользоваться мыльно-содовым раствором, чистой кипяченой ветошью, при карантине протереть **0,2% раствором белизны (20гр. на 1 литр)**.

10. Для мытья моечных, посудных полок и игрушек пользоваться кипяченой отдельной ветошью. Ветошь хранить отдельно **по 2 штуки в целлофановых пакетах**.

11. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке.

### *Требования к использованию моющих средств*

- Средство для мытья посуды беречь от детей, хранить в плотно закрытой таре.
- При попадании средства в глаза – тщательно промыть водой.

После использования средства упаковку утилизировать как бытовой мусор.