муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 170 Тракторозаводского района Волгограда»
(МОУ Детский сад № 170)

Пацкова Л.А.

Подписано цифровой подписью: Пацкова Л.А.
DN: cn=Пацкова Л.А., o=МОУ Детский сад № 170 , email=dou170@volgadmin.ru, c=RU

ПРИКАЗ

12.01.2026 г. №2-ОД

«Об организации питания воспитанников
в МОУ Детском саду № 170»

В соответствии с Решением Волгоградской городской Думы от 09.11.2016 № 49/1469 «Об утверждении Положений об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда» в целях предоставления качественного и безопасного питания воспитанникам муниципальных образовательных учреждений Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за воспитанниками (далее – Решение Волгоградской городской Думы № 49/1469), в связи с вступлением в действие с 1 января 2022 года санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Организовать 4-х разовое питание воспитанников дошкольного возраста в 2026 году в соответствии с Порядком организации питания в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 170 Тракторозаводского района Волгограда», реализующем основную образовательную программу дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста. (Приложения № 1)

1.2. Утвердить «Порядок организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 170 Тракторозаводского района Волгограда», реализующем основную образовательную программу дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (приложение 2)

2.Обеспечить организацию питания воспитанников в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

3.Назначить ответственного за оказание услуг общественного питания от МОУ Детский сад № 170, осуществление контроля за организацией питания воспитанников, в том числе за приемом пищи воспитанниками – *медицинскую сестру О.А. Чубарову*.

4.Медицинская сестра, Чубарова О.А. (в случае ее отсутствия – заведующий хозяйством – Н.В. Летнева) обеспечивает контроль за:

- качеством оказываемых услуг, в том числе контрольное взвешивание блюд, вкусовое качество блюд, технологию их приготовления, качество используемых

продуктов (товаров, полуфабрикатов, сырья), срок их реализации, условия хранения, не вмешиваясь в оперативно - хозяйственную деятельность оператора питания;
- использованием муниципального имущества на соответствие требованиям санитарии и гигиены, правилам и условиям хранения продуктов, содержания предоставленных оператору питания помещений, оборудования, инвентаря и другого имущества.
5. Ответственный за оказание услуг общественного питания от МОУ Детский сад № 170 О.А. Чубарова:
5.1. Ежедневно осуществляет приемку оказанных услуг у оператора питания.
5.2. Ведение ежедневного учета посещаемости воспитанников, получающих питание, в том числе воспитанников льготной категории.
5.3.Ежедневно не позднее 14 часов предоставляет ответственному представителю оператора питания Заявку на питание на следующий день по форме, согласованной сторонами.
5.4.Предоставляет исполнителю контракта ежедневных данных о фактической численности воспитанников в МОУ Детском саду № 170 для проведения корректировки закладки продуктов питания и количества готовых блюд;
5.5.Оформляет документы на предоставление питания воспитанникам льготной категории в соответствии с действующими нормативно - правовыми актами.
5.6.Проводит бракераж готовой продукции;
5.7. Информирует родителей (законных представителей) о проводимых в МОУ Детский сад № 170 мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;
5.8. Осуществляет контроля за отпуском приготовленной пищи на группы в строгом соответствии с нормами выхода, по весу;
5.9. Осуществляет ежедневный осмотр работников Исполнителя Контракта, участвующих в приеме продуктов и приготовление пищи, с допусков к работе по согласованию с Исполнителем Контракта.
5.10. Проводит витаминизацию третьего блюда - искусственной С и ведет журнал соответствующей формы.
6. Назначить старшего воспитателя - Кудрявцеву Наталью Викторовну ответственной за:
6.1. Организацию разъяснительной работы с воспитанниками МОУ их родителями (законными представителями) по формированию у детей навыков здорового питания и культуры приема пищи.
7. Назначить ответственными воспитателей групп за:
7.1. Организацию питания детей в группах;
7.2.Привитие детям культурно-гигиенических навыков и навыков самообслуживания;
7.3. Использование посуды в группах без сколов, трещин;
7.4.Проведение просветительской работы среди родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
7.5. Не допускать кормление воспитанников любыми пищевыми продуктами, принесенными из дома.
8. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинскую сестру, Чубарову О.А.

9.Незамедлительно уведомлять начальника Тракторозаводского ТУ ДОАВ, директора МКУ «Центр по обеспечению деятельности МОУ Тракторозаводского района» о фактах нарушения обеспечения питанием воспитанников МОУ Детский сад № 170.

10. Утвердить:

- примерное двадцатидневное меню для детей дошкольного возраста, посещающих группы с 10,5-12-часовым, 24-часовым режимом функционирования (зимне-весенний период) (приложение 6) (приложения № 1)
- график выдачи и приема питания по группам (приложение 2);
- график смены 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);
- «Порядок организации питания воспитанников в муниципальном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 170 Тракторозаводского района Волгограда», реализующем основную образовательную программу дошкольного образования и осуществляющем присмотр и уход за детьми дошкольного возраста (приложение 7).

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой, в части организации питания детей каждой группы на медицинскую сестру, Чубарову О.А.

Заведующий МОУ Детским садом № 170 Л. А. Пацкова

приложение № 1
к приказу № 2-ОД от 12.01.2026
примерное 20-ти дневное меню 1-3, 3-7 лет

Приложение 2
к приказу № 2-ОД от 12.01.2026

ГРАФИК ВЫДАЧИ И ПРИЕМА ПИТАНИЯ ПО ГРУППАМ

по адресу: ул. им. Клименко, 8

	Завтрак	**Второй завтрак**	**Обед**	**Уплотненный полдник**	**Полдник**	**Ужин**	**Второй ужин**
Разновозрастная № 7	**8.05**	**09.55**	**11.50**	**15.45**	**---**	**---**	**---**
Разновозрастная № 6	**8.10**	**10.00**	**12.00**	**15.50**	**---**	**---**	**---**
Старшая № 5	**8.15**	**10.05**	**12.10**	**---**	**15.15**	**18.10**	**20.10**
Подготовительная № 4	**8.20**	**10.10**	**12.20**	**---**	**15.20**	**18.15**	**20.15**

ГРАФИК ВЫДАЧИ И ПРИЕМА ПИТАНИЯ ПО ГРУППАМ

по адресу: ул. пр-кт им. В.И. Ленина,205

	Завтрак	**Второй завтрак**	**Обед**	**Уплотненный полдник**
Смешанная ранняя № 1	**8.05**	**9.50**	**11.40**	**15.45**
Смешанная ранняя № 2	**8.10**	**09.55**	**11.45**	**15.50**
Разновозрастная № 3	**8.15**	**10.00**	**11.50**	**15.55**

Приложение 3
к приказу № 2-ОД от
12.01.2026

Утверждаю
Заведующий
МОУ Детским садом № 170
_____Л.А. Пацкова

Смена воды производится каждые три часа.

ГРАФИК кипячения питьевой воды на пищеблоке

Дни недели	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Время кипячения	6:00	6:00	6:00	6:00	6:00
	9:00	9:00	9:00	9:00	9:00
	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00
	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

ГРАФИК
ПОЛУЧЕНИЯ И ЗАМЕНЫ КИПЯЧЕНОЙ ВОДЫ
НА ХОЛОДНЫЙ ПЕРИОД
по ул. им. Клименко, 8

№ группы	1	2	3	4
Разновозрастная № 7	7:00 воспитатель	10:00 помощник воспитателя	13:00 помощник воспитателя	16:00 помощник воспитателя
Разновозрастная № 6	7:10 воспитатель	10:10 помощник воспитателя	13:10 помощник воспитателя	16:10 помощник воспитателя
Старшая № 5	7:20 воспитатель	10:20 помощник воспитателя	13:20 помощник воспитателя	16:20 помощник воспитателя
Подготовительная № 4	7:30 воспитатель	10:30 помощник воспитателя	13:30 помощник воспитателя	16:30 помощник воспитателя

По ул. Пр-кт им. В.И. Ленина, 205

№ группы	1	2	3	4
Смешанная ранняя № 1	7:00 воспитатель	10:00 помощник воспитателя	13:00 помощник воспитателя	16:00 помощник воспитателя
Смешанная ранняя № 2	7:10 воспитатель	10:10 помощник воспитателя	13:10 помощник воспитателя	16:10 помощник воспитателя
Разновозрастная № 3	7:20 воспитатель	10:20 помощник воспитателя	13:20 помощник воспитателя	16:20 помощник воспитателя

Приложение 4
к приказу № 2-ОД от 12.01.2026

Утверждаю
Заведующий
МОУ Детский сад № 170
_____ Л.А. Пацкова

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

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, 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 (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.
8. Столы в групповых помещениях после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.) Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
9. Стулья, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом, нагрудники из ткани - стираются.

Приложение 5
к приказу № 2-ОД от 12.01.2026

Утверждаю
Заведующий
МОУ Детский сад № 170
_____ Л.А. Пацкова

Инструкция по обработке столов.

6. Столы после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.
7. Ветошь замачивают в дезинфицирующем растворе, в конце дня простирывают с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
8. Высушенную посуду хранят в буфете на высоте не менее 0,5 м от пола.

Приложение 6
к приказу № 2-ОД от 12.01.2026

Утверждаю
Заведующий
МОУ Детский сад № 170

_____Л.А. Пацкова

инструкцию по разведению дезинфицирующих средств по применению Жавельона

Жавельон (Javelion) – дезинфицирующее средство. Действующее вещество: Натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты. Обладает бактерицидным, вирулицидным, фунгицидным действием. Показан для обработки поверхностей в помещениях, жесткой мебели, санитарно-технического оборудования, посуды, игрушек, белья, уборочного инвентаря. Жавельон отпускается без рецепта врача!

Способ применения. Как разводить Жавельон.

Рабочие растворы средства Жавельон/НовелтиХлор готовят в эмалированных, стеклянных или пластмассовых емкостях путем растворения определенного числа таблеток в воде.

Содержание активного хлора (АХ), %	Количество таблеток на 10 л воды
0,015	1
0,03	2
0,06	4
0,1	7
0.2	14
0,3	20

Растворы средства Жавельон/НовелтиХлор используют для дезинфекции изделий медицинского назначения из коррозионно-стойких металлов, стекла, полимерных материалов, резин; предметов ухода за больными, посуды, белья, поверхностей в помещениях, жесткой мебели, игрушек, санитарно-технического оборудования, резиновых ковриков, уборочного материала по режимам дезинфекции, способам погружения, протиранию и орошению.

Посуда

Посуду освобождают от остатков пищи и полностью погружают в дезинфицирующий раствор из расчета 2 л на 1 комплект. По окончании дезинфекции посуду промывают водой не менее 3 минут до исчезновения запаха хлора.

Игрушки (пластмассовые, резиновые, металлические)

Погружают в дезинфицирующий раствор в ёмкость с крышкой, препятствуя их всплыванию. Крупные игрушки протирают ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором Жавельона. По окончании дезинфекции игрушки промывают водой в течение 5 минут.

Поверхности в помещениях (пол, стены и пр.), жесткую мебель

Протирают ветошью, смоченной в растворе средства, из расчета 100мл/м2 или орошают из расчета 300 мл/м2 обрабатываемой поверхности при использовании гидропульта или 150 мл/м2 при использовании распылителя типа Квазар. После окончания дезинфекции помещение проветривают в течение 15 мин, паркетный пол, полированную и деревянную мебель протирают сухой тканевой салфеткой.

Санитарно-техническое оборудование, резиновые коврики

Обрабатывают способом протирания или орошения при нормах расхода.

Уборочный материал

Замачивают в дезинфицирующем растворе Жавельона. По окончании дезинфекции его прополаскивают и высушивают.

При проведении генеральных уборок

Необходимо руководствоваться режимами дезинфекции при проведении генеральных уборок:

Приложение 6/1
к приказу № 2-ОД от 12.01.2026

Утверждаю:
Заведующий
МОУ Детским садом № 170
_____Л.А. Пацкова

Инструкция по проведению дезинфекции

ИНСТРУКЦИЯ

по проведению дезинфекционных мероприятий

в период пандемии коронавируса

1. Для проведения дезинфекции нужно применять дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке. В Инструкциях по применению этих средств указаны режимы для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях.

2. Для дезинфекции могут быть использованы средства из различных химических групп: хлорактивные (натриевая соль дихлоризоциануровой кислоты - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 0,06%, хлорамин Б - в концентрации активного хлора в рабочем растворе не менее 3,0%), кислородактивные (перекись водорода - в концентрации не менее 3,0%), катионные поверхностно-активные вещества (КПАВ) - четвертичные аммониевые соединения (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,5%), третичные амины (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,05%), полимерные производные гуанидина (в концентрации в рабочем растворе не менее 0,2%), спирты (в качестве кожных антисептиков и дезинфицирующих средств для обработки небольших по площади поверхностей - изопропиловый спирт в концентрации не менее 70% по массе, этиловый спирт в концентрации не менее 75% по массе). Содержание действующих веществ указано в Инструкциях по применению.

3. Обработка поверхностей проводится способом протирания ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором, или способом орошения путем распыления дезинфицирующего раствора.

4. Дезинфекция может проводиться собственными силами и посредством привлечения специализированных организаций. Обеззараживанию подлежат все поверхности, оборудование и инвентарь производственных помещений, обеденных залов, санузлов. При обработке поверхностей применяют способ орошения.

5. Перед началом работы необходимо провести влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств.

6. Уборку помещений необходимо проводить не реже одного раза в смену в конце работы с использованием дезинфицирующих средств.

7. Необходимо увеличить кратность дезинфекционных обработок помещений, а именно, в течение рабочего дня надо организовать обработку помещений дезинфицирующими средствами, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, оргтехники), мест общего пользования (с кратностью обработки не реже одного раза в два часа) – входные группы, лифты, комнаты приема пищи, отдыха, санузлы.

8. После экспозиции дезинфицирующий раствор смывают чистой водой, протирают сухой ветошью с последующим проветриванием до исчезновения запаха дезинфектанта.

9. Воздух в отсутствие работников нужно обрабатывать с использованием бактерицидных облучателей и (или) других устройств для обеззараживания воздуха и (или) поверхностей.

10. Все виды работ с дезинфицирующими средствами следует выполнять во влагонепроницаемых перчатках одноразовых или многократного применения. При проведении заключительной дезинфекции способом орошения используют средства индивидуальной защиты (СИЗ). Органы дыхания защищают респиратором, глаза — защитными очками или используют противоаэрозольные СИЗ органов дыхания с изолирующей лицевой частью.

11. По окончании рабочей смены (или не реже чем через 6 часов) проводятся проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путем протирания дезинфицирующими салфетками (или растворами дезинфицирующих средств) ручек дверей, поручней, столов, спинок стульев (подлокотников кресел), раковин для мытья рук при входе в обеденный зал (столовую), витрин самообслуживания.

12. Для уничтожения микроорганизмов необходимо соблюдать время экспозиции и концентрацию рабочего раствора дезинфицирующего средства в соответствии с инструкцией. При необходимости, после обработки поверхность промывают водой и высушивают с помощью бумажных полотенец.

13. Отходы и мусор должны собираться в специальные контейнеры с приводной крышкой с удалением из помещения не реже одного раза в смену. Раковины для мытья рук, санитарные узлы и контейнеры для мусора моют, чистят и дезинфицируют ежедневно.

14. Дезинфицирующие средства хранят в упаковках изготовителя, плотно закрытыми в специально отведенном сухом, прохладном и затемненном месте, недоступном для детей.

15. Вся входящая корреспонденция должна проходить этап обработки подходящими для этого дезинфицирующими средствами.