

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Краснодарский край
Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение детский сад
комбинированного вида №34 г. Сочи.
354008. Г. Сочи, ул. Клубничная, 30
e-mail primaryschool34@edu.sochi.ru

ПРИКАЗ

№ 100

от «20 » марта 2023 г.

Об утверждении Положения об организации питания в Муниципальном
дошкольном образовательном бюджетном МДОБУ детский сад
комбинированного вида № 34

Повышение уровня и качества организации питания в детском саду – одна из приоритетных задач, обеспечивающих полноценное развитие ребенка дошкольного возраста. Ориентируясь на современные требования к организации питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических норм, в МДОБУ детский сад комбинированного вида реализуется комплекс мероприятий по обеспечению воспитанников полноценным сбалансированным питанием.

На основании вышеизложенного приказываю

1. Утвердить «Положение об организации питания в Муниципальном дошкольном образовательном бюджетном МДОБУ детский сад комбинированного вида № 34» (далее – Положение) (Приложение)
2. Заместителю заведующего по АХЧ, старшему воспитателю довести Положение до сотрудников, каждому в своей части
3. Заместителю заведующего по АХЧ, старшему воспитателю, специалисту по охране труда, диетсестре, кладовщику, поварам руководствоваться Положением при выполнении своих функциональных обязанностей.
4. В случае выявления нарушений незамедлительно информировать заведующего.
5. Заместителю заведующего по АХЧ (В.Г. Арутюнян) осуществлять мониторинг соблюдения всех позиций Положения.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

О.О. Кузнецова

Ознакомлены

Положение об организации питания в Муниципальном дошкольном образовательном бюджетном МДОБУ детский сад комбинированного вида № 34

Настоящее положение разработано в целях регламентации порядка организации питания в Муниципальном дошкольном образовательном бюджетном МДОБУ детский сад комбинированного вида № 34 г. Сочи.

1. Нормативные основания

Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р)

Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей"(ред. от 24.04.2020)

Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями)

Федеральный закон от 21 декабря 1996 г. № 159-ФЗ "О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей"

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"

Федеральный закон от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации"

Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ "О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд"

Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 16 мая 2007 г. № 0100/4962-07-32 "О действующих нормативных и методических документах по гигиене питания"

Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений"

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 16 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и постановления Главного

государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.050-96 "Производство и реализация рыбной продукции" (утверждены постановлением Госкомсанэпиднадзора Российской Федерации от 11 марта 1996 г. № 6)

Гигиенические нормативы ГН 2.3.3.972-00 "Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами" (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 29 апреля 2000 г.)

Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья" (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 8 ноября 2001 г. № 31)

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов" (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36)

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1293-03 "Гигиенические требования по применению пищевых добавок" (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59)

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов" (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22 мая 2003 г. № 98)

Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3.2.1940-05 "Организация детского питания" (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19 января 2005 № 3)

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299)

Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации" (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 18 декабря 2008 г.)

Методические рекомендации по организации питания обучающихся, воспитанников в образовательных учреждениях (утверждены приказом Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178)

Устав Муниципального дошкольного образовательного бюджетного учреждения детский сад комбинированного вида № 34.

2. Основные задачи и принципы организации питания

Основными задачами организации питания воспитанников в МДОБУ являются

- создание условий, обеспечивающих рациональное и сбалансированное питание воспитанников МДОБУ

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд

- реализация комплекса мероприятий, направленных на повышение уровня культуры питания.

Организация питания воспитанников в МДОБУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов

- составление полноценного рациона питания;

- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;

- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы МДОБУ;

- соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;

- проведение необходимой просветительной работы с родителями, гигиеническое воспитание детей;

- учет климатических особенностей региона, времени года, изменений в связи с этим режима питания, включение соответствующих продуктов и блюд, повышение или понижение калорийности рациона;

- индивидуальный подход к ребенку, учет состояния его здоровья, особенности развития, периода адаптации, хронических заболеваний;

- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;

- повседневный контроль за работой пищеблока, правильной организацией питания детей в группах;

- учет эффективности питания детей.

МДОБУ обеспечивает сбалансированное 4-х разовое питание детей в группах с 10,5-тичасовым пребыванием в соответствии с санитарными правилами и нормами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности, суммарный объем блюд по приему пищи (в граммах).

Для детей, посещающих группы кратковременного пребывания организуется 3-хразовое питание.

3. Основные направления работы по организации питания

3.1. Обеспечение соблюдения нормативно-правовых требований к организации питания в МДОБУ

3.3. Материально-техническое оснащение пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН

3.5. Организация питания детей

3.7. Обучение и инструктаж сотрудников пищеблока, воспитателей, младших воспитателей

3.9. Контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста в МДОБУ

3.13. Изучение и распространение опыта по организации питания в МДОБУ, пропаганда вопросов здорового питания.

4. Распределение функциональных ответственностей

4.1. Организация питания возлагается на заведующего МДОБУ, заместителя заведующего МДОБУ по АХЧ и старшего воспитателя (каждому в своей части), кладовщика, диетсестру, медицинского работника, специалиста по охране труда (каждому в своей части). Распределение обязанностей по организации питания между работниками определено должностными инструкциями.

4.2. Заведующий несет ответственность за организацию питания, осуществляет общий контроль за работой сотрудников

- несет ответственность за организацию питания воспитанников в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, Уставом Учреждения и настоящим Положением

- обеспечивает принятие локальных актов, предусмотренных настоящим Положением

- назначает из числа своих работников ответственных за организацию питания

- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на заседаниях родительских собраний, педагогическом совете, административном совещании

- утверждает 10-дневное меню

- утверждает ежедневное меню

- заключает договоры на поставку продуктов питания.

4.3. Заместитель заведующего по АХЧ

- обеспечивает соответствие требований к оснащению пищеблока технологическим оборудованием

- обеспечивает контроль качества состояния технологического оборудования и своевременный ремонт его
- контролирует санитарное состояние пищеблока, складского помещения
- обеспечивает своевременный вывоз пищевых отходов и ТБО
- обеспечивает пищеблок и места приема пищи достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

- контролирует работу специалиста по охране труда, кладовщика, повара.

4.4. Специалист по охране труда

- обеспечивает контроль соблюдения безопасных условий для работников и воспитанников МДОБУ
- контролирует своевременность проведения инструктажей и обучения сотрудников пищеблока.

4.5. Старший воспитатель

- разрабатывает программу «Здоровое питание»
- разрабатывает комплекс мероприятий по развитию у воспитанников культуры питания, культуры поведения и правил этикета за столом с соблюдением гигиенических требований
- координирует деятельность Совета по контролю за организацией питания
- контролирует качество сервировки столов, гигиену приема пищи, оформление блюд
- включает в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
- организует проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.

4.6. Кладовщик

- контролирует выполнение условий договора на поставку продуктов питания
- осуществляет заказ продуктов на основании меню-требования
- ведет полный учет поступления и расходов продуктов
- осуществляют контроль качества поступающих продуктов (ежедневно) во взаимодействии с диетсестрой
- осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья)
- осуществляет контроль условий транспортировки, хранения и качества поступающего сырья и пищевых продуктов;

- принимает поступающее продовольственное сырье и пищевые продукты в таре производителя (поставщика) только при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность; обеспечивает сохранность документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции и маркировочных ярлыков (или их копии) до окончания реализации продукции
- проводит бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, делает запись в соответствующем журнале
- обеспечивает хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией; соблюдает сроки реализации скоропортящихся пищевых продуктов
- выдает продовольственное сырье и пищевые продукты в соответствии с меню-требованием, ведет журнал ежедневного расхода продуктов питания
- осуществляет ежедневный контроль за температурным режимом в холодильных установках, делает запись в температурном журнале
- взаимодействует с централизованной бухгалтерией по вопросам поставки и списания продуктов.

4.7. Диетсестра

- координирует всю практическую работу пищеблока и его персонала
- отвечает за соблюдение санитарно-гигиенических правил и норм на пищеблоке
- отвечает за приготовление пищи в соответствии с утверждённым меню и распределение блюд по утвержденному меню
- контролирует правильность хранения суточных проб готовой продукции
- ежедневно формирует меню на следующий день
- ведет картотеку блюд
- ведет подсчет выполнения основных продуктов по калорийности и химического состава, энергоценности и стоимости рационов
- осуществляет контроль закладки продуктов
- дает рекомендации по обеспечению производственным инвентарём, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, контролирует наличие их маркировки и хранения
- контролирует качество мытья тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, использование моющих и дезинфицирующих средств
- контролирует качество проведения текущей, генеральной уборки и санитарных дней

- контролирует порядок сбора пищевых отходов
- контролирует соблюдение режима питания (кратность, интервалы между приемами), выполнение графика выдачи пищи детям
- контролирует выполнение суточного набора продуктов (по накопительной ведомости)
- обеспечивает контроль выполнения натуральных физиологических норм питания
- ежедневно составляет меню-требование установленного образца на основании утвержденного заведующим примерного десятидневного меню
- осуществляет контроль качества доставляемых продуктов питания, их правильного хранения и соблюдения сроков реализации
- при выполнении функциональных обязанностей использует предоставляемое программное обеспечение.

4.8. Медицинский работник

- проводит ежедневно перед началом работы осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей, заносит результаты осмотра ежедневно в «Журнал здоровья», не допускает или немедленно отстраняет от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания, имеющих на руках нагноения, порезы, ожоги;
- ежедневно осуществляет контроль за бактерицидной обработкой холодного цеха
- осуществляет контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы
- проводит бракераж готовой продукции в составе бракеражной комиссии
- контролирует соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и помощниками воспитателей, воспитателей
- контролирует наличие личных медицинских книжек у сотрудников детского сада, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.
- контролирует соблюдение чистоты спецодежды сотрудниками пищеблока
- контролирует ведение документации пищеблока в соответствии с требованиями санитарных правил и норм
- осуществляет контроль выполнения физиологических норм питания с ежемесячным подсчетом энергетической ценности полученного рациона
- проводит С-витаминизацию третьих блюд и регистрирует в соответствующем журнале

- осуществляет контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока с отражением в журнале санитарного состояния
- проводит инструктаж с персоналом по применению дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией
- осуществляет повседневный контроль соблюдения требований санитарных правил, соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья (ежедневно).

4.9. Повар, кухонный рабочий

- соблюдают при приготовлении пищи требования санитарных правил и норм
- перед началом работы проводят бактерицидную обработку помещения с последующим проветриванием и записью в соответствующем журнале
- при приготовлении пищи обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей
- осуществляют закладку пищевых продуктов в соответствии с меню-требованием и журналом закладки продуктов. Соблюдают технологию приготовления блюд в соответствии с технологическими картами
- соблюдают объемы порций приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями санитарных правил и норм
- проводят бракераж готовой продукции в составе бракеражной комиссии
- выдают готовую продукцию только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией и разрешения к реализации, зарегистрированного в журнале бракеража готовой кулинарной продукции
- непосредственно после приготовления под контролем медицинского работника проводят отбор суточной пробы готовой продукции
- проводят текущую и генеральную уборки в соответствии с графиком, утвержденным заведующим МДОБУ
- ведет документацию (бракеражный журнал).

4.10. Воспитатели:

- несут ответственность за организацию питания в группе
- несут ответственность за количество воспитанников, поданных на питание
- ежедневно подают сведения о количестве детей, поставленных на питание
- ежедневно не позднее, чем за 30 минут до предоставления завтрака в день питания уточняют количество детей
- предусматривают в планах образовательной деятельности мероприятия, направленные на формирование здорового образа жизни воспитанников, потребности в сбалансированном и рациональном питании

- организуют обсуждение вопросов обеспечения полноценного питания воспитанников на родительских собраниях
- вносят предложения по улучшению питания на заседаниях педагогического совета
- ежедневно вывешивают меню для информирования родителей
- соблюдают режим питания в соответствии с режимом дня группы
- строго выполняют условия приема пищи, сервировку столов, культуру приема пищи
- контролируют соблюдение воспитанниками правил личной гигиены
- соблюдают объемы порций блюд в соответствии с санитарными правилами и нормативами
- организуют питьевой режим.

4.11. Помощники воспитателей

- соблюдают режим питания в соответствии с режимом дня группы
- строго выполняют условия приема пищи, сервировку столов, культуру приема пищи
- соблюдают объемы порций блюд в соответствии с санитарными правилами и нормативами
- организуют питьевой режим
- осуществляют мытье посуды в соответствии с санитарными правилами.

Посуду и столовые приборы моют в посудомоечной машине с температурой воды не ниже 65 С. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью

- мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре
- щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют
- организуют сбор пищевых отходов в соответствии с санитарными правилами и нормами
- пищевые отходы собирают в промаркированные ведра с крышками, очистка которых проводится после каждого приема пищи. Ведра, независимо от наполнения, очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

5. Прием и хранение пищевых продуктов

5.1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОБУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов,

подтверждающих их качество и безопасность (ведомость на доставку продуктов питания, накладная, счет-фактура, сертификат качества)

Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляет кладовщик и медицинский работник.

Медицинский работник проверяет сертификаты качества и визуально качество поставляемой продукции.

Кладовщик сверяет накладные, объемы поставляемой продукции.

Результаты контроля регистрируются кладовщиком в специальном журнале.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

В случае поставки некачественной продукции кладовщик информирует об этом диетсестру и заведующего. На основании докладной кладовщика составляется письмо-претензия в адрес поставщика с копией в Централизованную бухгалтерию Управления по образованию и науке.

6.2. Хранение пищевых продуктов

Пищевые продукты хранят согласно условиям их хранения и срокам годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией и требования СанПиН.

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

7. Оборудование пищеблока

Устройство, оборудование и содержание пищеблока МДОБУ должно соответствовать СанПиН.

Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии. Для приготовления пищи используется электрооборудование, электрические плиты, иное оборудование. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией. В случае выхода из строя оборудования повар подает заявку на ремонт заместителю заведующего по АХЧ.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

8. Санитарно-эпидемиологические требования

В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику. График составляется диетсестрой и утверждается заведующим МДОБУ.

Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, имеют личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Ежедневно перед началом работы медицинский работник проводит осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют от работы больные работники или при подозрении на инфекционные заболевания.

Работникам пищеблока запрещено во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте и на территории МДОБУ.

9. Питьевой режим

8.1. В МДОБУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям к питьевой воде.

8.2. Питьевой режим в МДОБУ организуется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.2660-10, п. 15.24., с использованием кипяченой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

Кипячение осуществляется на пищеблоке в специально отведенной емкости. Обработка емкости для кипячения осуществляется ежедневно в конце рабочего дня.

Питьевая вода доступна воспитанникам в течение всего времени нахождения в детском саду (выдается воспитателем, помощником воспитателя).

8.3. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и в среднем составляют 80 мл на 1 кг его веса.

8.4. Температура питьевой воды – 18-20 С;

8.5. Воду дают детям в керамических чашках или разовой посуде. При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном).

8.6. В летний период организации питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится помощниками воспитателя на улицу в соответствующей ёмкости (чайник с крышкой), разливается воспитателем в чашки по просьбе детей.

8.7. Мытье стаканов осуществляется организованно в посудомоечной машине.

8.8. Организация питьевого режима отслеживается медицинским работником ежедневно;

Контроль наличия кипяченой воды в группе осуществляет помощник воспитателя.

10. Ежедневное меню

9.1. Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в МДОБУ и дома родителей информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая ежедневное меню в каждой группе, а также на общедоступных информационных стендах и возле пищеблока. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

9.2. Ежедневное меню составляется на основе десятидневного сезонного меню, разработанного на основе физиологических потребностей в пищевых веществах, и норм питания детей дошкольного возраста, рекомендованного Роспотребнадзором. Ежедневное меню составляется диетсестрой, утверждается заведующим до 16.00 на следующий день.

Содержание белков должно обеспечивать 12-15 % калорийности рациона, жиров – 30 – 32% и углеводов – 55 – 58%.

При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МДОБУ 10,5 часов, используется следующий норматив завтрак – 20 – 25%; обед – 30 – 35%; полдник – 20 – 25%. В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный приём пищи – второй завтрак (5 %), включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

9.3. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в течение последующих двух дней.

9.4. Десятидневное меню изменяется по сезонам два раза в год (зимне-весеннее и летне-осеннее).

9.5. Ежедневно в меню должны быть включены молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается производить обоснованную их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденной таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (приложение № 14 к СанПиН). О замене блюд диетсестра (кладовщик) обязана своевременно проинформировать заведующего.

9.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста в электронном виде. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

9.7. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

9.8. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается

- использование пищевых продуктов, которые не допускаются использовать в питании детей (приложение № 9 к СанПиН);

- изготовление на пищеблоке МДОБУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов

- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

10. Организация работы пищеблока

10.1. Организация работы пищеблока производится строго в соответствии с СанПиН.

10.2. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологической картой.

10.3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приёмочного контроля бракеражной комиссией, назначенной приказом заведующего МДОБУ. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объёме:

порционные блюда – в полном объёме;

холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 гр. Сохраняют блюда 48 часов при $t +2 -+6 \text{ C}$ в холодильнике.

10.4. Бракераж сырых продуктов проводится в специальном журнале по мере поступления продуктов и по мере их реализации (с учетом сроков хранения и реализации).

10.5. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим МДОБУ и диетсестрой запрещается.

10.6. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта), диетсестрой составляется

докладная с указанием причины. На основании докладной заведующий дает разрешение на составление нового меню-раскладки и заверяют подписью. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

10.7. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

10.8. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей под контролем медицинской сестры и при обязательном информировании родителей.

10.9. Диетсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

11. Организация питания воспитанников в группах

11.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи
- в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми
- контроле качества питания детей.

В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

11.2. Получение пищи на группу осуществляет помощник воспитателя строго по графику, который утверждает заведующий. Готовая продукция развешивается на пищеблоке в промаркированную посуду и разносится по группам.

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

11.3. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан

- промыть столы горячей водой с мылом
- тщательно вымыть и продезинфицировать руки
- надеть спецодежду для получения и раздачи пищи
- проветрить помещение.

11.3. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.

11.4. Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.

11.5. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).

11.6. Ответственность за организацию питания в группе в соответствии с настоящим положением и санитарными правилами, и нормативами несут воспитатели.

12. Порядок учета питания

12.1. На начало года заведующий издает приказ о назначении ответственных за питание, определяет их функциональные обязанности.

12.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в таблице питания, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

12.3. Ежедневно ответственный за питание ведет учет питающихся детей с занесением данных в таблицу учета питания на основании списков присутствующих детей с 08.00 до 09.00 часов утра и оформляет заявку на пищеблок.

12.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

12.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в МДОБУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, оформляются в остатки. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания либо тепловую обработку. Не подлежат возврату продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

Возврату подлежат продукты яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

12.6. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости (журнале). Записи в ведомости (журнале) производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги и согласовываются с заведующим и ответственным за питание.

13. Контроль организации питания

13.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания администрация руководствуется СанПиН, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий организации».

13.2. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МДОБУ к участию в контроле привлекаются администрация,

бракеражная комиссия, ответственные за питание, члены Совета по контролю за организацией питания.

10.3. Совет по контролю за организацией питания разрабатывает план контроля за организацией питания на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

10.4. Бракеражная комиссия

- контролирует закладку продуктов;
- снятие остатков;
- проверяет качество, объем и выход приготовленных блюд, их соответствие утвержденному меню;
- следит за соблюдением санитарных норм и правил на пищеблоке, ведением журнала учета сроков хранения и реализацией скоропортящихся продуктов;
- формирует предложения по улучшению организации питания воспитанников;
- не реже одного раза в месяц осуществляет проверки организации питания воспитанников, по итогам которых составляются акты.

10.5. Требования бракеражной комиссии по устранению нарушений в организации питания воспитанников являются обязательными для исполнения работниками МДОБУ.

10.6. Вопросы организации питания воспитанников рассматриваются

- не реже 1 раза в год на общем родительском собрании
- не реже 1 раза в неделю на совещании при заведующем.

11. Отчетность и делопроизводство

11.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности Учреждения по организации питания детей.

11.2. Отчеты об организации питания в МДОБУ доводятся до всех участников образовательных отношений (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже двух раз в год.

12.3. При организации питания ведется документация:

- локальные акты (положения, приказы и др.) об организации питания
- договоры (контракты) на поставку продуктов питания
- примерное десятидневное меню, включающее меню-раскладку для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий (блюд), ведомости выполнения норм продуктового набора, норм потребления пищевых веществ, витаминов и минералов
- меню-требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет) и ГКП (отдельно)
- накопительная ведомость (расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводится один раз в десять дней, подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводится ежемесячно);

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (кладовщик)
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (медицинский работник)
- журнал здоровья (медицинский работник)
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (кладовщик)
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (медицинский работник)
- книга для записи санитарного состояния помещения (медицинский работник).