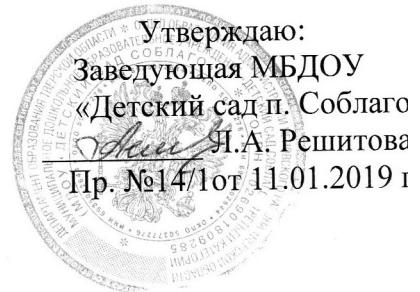


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад п. Соблаго»

Принято:
на Совете педагогов
Протокол №3 от 28.12.2019 г

Согласовано:
на общем собрании родителей
Протокол №2 от 14.12.2019 г



ПОЛОЖЕНИЕ

**«О порядке организации питания
детей от 1,5 до 7 лет в МБДОУ
«Детский сад п. Соблаго»**

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад п. Соблаго»

Принято:
на Совете педагогов
Протокол №3 от 28.12.2019 г

Согласовано:
на общем собрании родителей
Протокол №2 от 14.12.2019 г

Утверждаю:
Заведующая МБДОУ
«Детский сад п. Соблаго»
Л.А. Решитова
Пр. №14/1 от 11.01.2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**«О порядке организации питания
детей от 1,5 до 7 лет в МБДОУ
«Детский сад п. Соблаго»**

1. Общие положения

1.1.Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад п. Соблаго» (далее – Детский сад) в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", действующими «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и другими актуальными нормативно - методическими документами законодательства Российской Федерации, Уставом ДОУ.

1.2.Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей от 1,5 до 7 лет, требования к качественному и количественному составу рациона детского питания в Детском саду, реализующем основную общеобразовательную программу дошкольного образования.

1.3.Основными задачами организации питания детей в Детском саду являются:

-создание оптимальных условий, направленных на обеспечение детей рациональным и сбалансированным питанием с целью укрепления здоровья воспитанников;

-гарантия качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд (соблюдение условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания);

-пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

1.4.Организация питания в Детском саду осуществляется, как за счет средств субсидий, выделенных Детскому саду из местного бюджета, внебюджетных средств (средства от поступления платы родителей (законных представителей) воспитанников.

1.5.Организацию питания детей (получение, хранение и учет продуктов питания, производство кулинарной продукции на пищеблоке, создание условий для приема пищи воспитанниками в группе и пр.) осуществляют работники Детского сада в соответствии с функциональными обязанностями (заведующий, повара, кладовщик, воспитатели, младший воспитатель).

1.6.Ответственность за организацию питания в соответствии с санитарно - эпидемиологическими нормами и правилами и контроль работы сотрудников, участвующих в организации питания, несет заведующий детским садом.

2.Организация питания детей на пищеблоке

2.1.Воспитанники Детского сада получают трехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

2.2.При распределении общей калорийности суточного питания детей с 9- тью часовым пребыванием в Детском саду, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник - 15%,

2.3.Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать + 10%, микронутриентов +15%.

2.4.Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах с учетом

рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей с 1,5 до 7 лет. При составлении меню и расчете калорийности соблюдаются оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое составляет 1:1:4 соответственно.

2.5.Меню Детского сада содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий соответствуют их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептур. В меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

2.6.Ежедневно в меню входят: молоко, сметана, мясо, картофель, овощи, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2 – 3 раза в неделю.

2.7.Организация питания детей в дошкольном учреждении сочетается с правильным питанием ребенка в семье.

2.8.Домашний рацион питания ребенка дополняет, а не заменяет рацион детского сада. С этой целью в группе вывешивается ежедневное меню.

2.9.При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию (при наличие таковых) имеются в группе, на пищеблоке. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписываются блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

2.10.При отсутствии каких-либо продуктов, в целях полноценного сбалансированного питания, разрешается производить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утвержденными СанПиН таблицей замены продуктов по белкам и углеводам.

2.11.В течение двух недель ребенок получает все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

2.12.В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе – быстрорасторимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

2.13.На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд, которое утверждается заведующим. На каждое блюдо заводится технологическая карта установленного образца.

2.14.При необходимости внесения изменения в меню (нечасовременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта и пр.) кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-требовании не допускаются.

2.15.Питание детей в Детском саду соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключающим жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами.

2.16.При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.17.При обработке овощей соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования.

2.20.Ответственные за контроль закладки продуктов питания обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.21.Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.22.В целях профилактики гиповитаминозов в Детском саду проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогреваются.

2.23.В Журнал «Учета С-витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию (в граммах) и введенное в общую массу блюда.

2.24.Выдача пищи на группу осуществляется строго по утвержденному графику только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, заведующего и других членов бракеражной комиссии. Результаты контроля (органолептической оценки готовых блюд) регистрируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.25.Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.26.Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют не менее 48 часов при температуре +2 + 6°C в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

2.27.Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов.

2.28.При транспортировке пищевых продуктов осуществляется контроль соблюдения условий, обеспечивающих их сохранность, предохраняющих от загрязнения, с учетом санитарно - эпидемиологических требований к перевозке.

2.29.Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортная накладная, счет-фактура, удостоверение качества, при необходимости - ветеринарное свидетельство). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация,

удостоверяющая качество и безопасность продукции, марковочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов) осуществляется ответственное лицо - кладовщик. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.30. Пищевые продукты хранятся в кладовых, оборудованных приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильным оборудованием с контрольными термометрами, в соответствии:

-с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

-особо скоропортящиеся пищевые продукты хранятся в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6°C, (места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке)

-хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

2.32. В помещении пищеблока проводится ежедневная влажная уборка, генеральная уборка – по утвержденному графику.

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

2.34. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится 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. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

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

2.36. Для организации питьевого режима в Детском саду используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

2.37. Для обеспечения преемственности питания родители (законные представители) воспитанников Детского сада информируются об ассортименте питания ребёнка путем вывешивания меню в приемной группы с указанием полного наименования блюд, их выхода, качества дневного рациона.

3. Организация питания детей в группах Детского сада

3.1. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

-в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

-в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2.Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим.

3.3.Перед раздачей пищи детям младший воспитатель: • промывает столы горячей водой с мылом; • тщательно моет руки; • надевает специальную одежду для получения и раздачи пищи; • проветривает помещение; • сервирует столы в соответствии с приемом пищи.

3.4.Категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне во время раздачи пищи.

3.5.Подача блюд и прием пищи осуществляется в следующем порядке: • во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом; • разливают третье блюдо; • в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи); • подается первое блюдо; • дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей); • по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники; • дети приступают к приему первого блюда; • по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого; • подается второе блюдо; • прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.7.Детей младшего возраста , у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1.Ежегодно (в начале учебного года) заведующим издается приказ о назначении ответственного за организацию питания, определяются его функциональные обязанности.

4.2.Ежедневно медицинской сестрой (или другим назначенным ответственным) ведется учет питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

4.3.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание.

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

4.5.С последующим приемом пищи / обед, полдник/ дети, отсутствующие в Детском саду, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются в кладовую по акту. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи. Не производится возврат продуктов, выписанных по меню-требованию для приготовления обеда, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания, дефростированные мясо, птица, печень, овощи, если они прошли тепловую обработку, продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6.Если на завтрак пришли больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.7. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии Детского сада с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

4.8.Учет и анализ поступления продуктов питания в кладовой ведется в накопительной ведомости путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9.Начисление платы за питание производится бухгалтерией отдела образования Пеновского района на основании табелей учета посещаемости детей, которые заполняют педагоги.

4.10.Число дето/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

4.11.Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Производственный контроль за организацией питания детей

5.1.При организации питания в Детском саду наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

5.2.Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в Детском саду осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно - эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006г., на основании действующих СанПиН.

5.3.Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за: • обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов - в соответствии с 10-дневным меню и ежедневным меню – требованием; • правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами; • качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции; • соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей; • качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

5.4.При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный анализ рациона питания. Для анализа используемого набора продуктов используется специальная ведомость.

5.5.В случае, если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, то проводится систематический ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчеты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий.

5.6.Заведующим совместно и поварами разрабатывается план контроля за организацией питания в Детском саду на учебный год, который утверждается приказом заведующего.

5.7.С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в Детском саду осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены бракеражной комиссии и Совета ДОУ, в состав которых включаются родители воспитанников.

5.8.Бракеражная комиссия: • осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; • проверяет на пригодность кладовые для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; • ежедневно следит за правильностью составления меню; • контролирует организацию работы на пищеблоке; • осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; • проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; • следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; • периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; • проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; • проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.