

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Виловатовский детский сад «Петушок»

«Рассмотрено»
на Общем собрании работников
МБДОУ детский сад «Петушок»
протокол № 3 от 31.08.2020г.



«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ
детский сад «Петушок»
М.Ю. Шестакова

Положение
об организации детского питания
в МБДОУ детский сад «Петушок»

Виловатово
2020г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении иловатовский детский сад "Петушок" (далее — Учреждение).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26, дополнения.....

1.3. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте до 7 лет) в Учреждении, реализующего основную образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.4. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Учреждении (заведующего, поваров, старшего воспитателя, медсестры, воспитателей, младших воспитателей, педагогических работников, работников пищеблока), а также деятельность родительского комитета: по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания, по организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке Учреждения, по организации и хранению пищевых продуктов, организации приема пищи детьми, организации контроля за питанием детей в Учреждении, организации общественного контроля за питанием детей в Учреждении.

2. Задачи

2.1 Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3 . Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

3.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре + 2°C -+ 6°C, которые

обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

3.3. Молоко, пакетированное, непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

3.4. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включить не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и вареных продуктов.

3.5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»:

- для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.6. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.7. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии хранения не более 3-х часов.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста и детей, страдающих аллергическими реакциями

4.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечивающего технологическим, холодильным оборудованием.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.4.1.304-2003.

13. При организации питания детей и составления меню двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендациями по среднесуточному набору продуктов питания, с учетом возраста детей и временем их пребывания в Учреждении.

4.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для различных возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 14 лет, утвержденные заведующим Учреждения. При составлении меню и расчете калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: мясные, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение

двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

4.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

4.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.7. В Учреждении должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. На основании Инструкции по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминными препаратами No 06-15/1-15, в целях профилактики полигиповитаминозов, снижения заболеваемости, нормализации обмена веществ и укрепления здоровья детей проводится профилактическая витаминизация. Проводить витаминизацию детей аскорбиновой кислотой в таблетках или драже по 0,05 г в день для детей от 2 лет до 6 лет и 0,1 г от 7 лет

4.8. В «Журнал учёта витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций с учетом возраста детей: от 1 г.6м. до 3-х лет, с 3-х до 7-ми лет.

4.9. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4.11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (комиссия назначается приказом заведующего). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. 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.

4.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, блюда, гарниры,
- третьи и прочие блюда – не менее 100 г.

4.13. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными лабораторными стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

4.14. Допускается замена дневных рационов питания в пределах той же недели по принципу «день на день», но только при условии, что не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или в следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием остатков блюд из рациона питания предыдущего дня).

4.15. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов, где приводится:

- количество питающихся воспитанников каждой возрастной группы;
- блюда и кулинарные изделия, входящие в состав питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

5. Закладка продуктов в блюда осуществляется в соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

5.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе меню, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте от 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

5.2. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется

употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно, посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился, есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

6. Технологические потери и поставки продуктов.

6.1. Организации, снабжающие Учреждение пищевыми продуктами, должны обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

6.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

6.3. Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

7. Контроль при организации питания в учреждении.

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13

7.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия 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 (плодов и ягод);

- контроле (по меню и меню-требованиям) за средне - недельным количеством плодов и ягод;

- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) в соответствии с технологическими картами.

7.3. Контроль за правильной организацией питания детей, посещающих, осуществляется руководителем учреждения.

7.4. Заведующий дошкольным образовательным учреждением:

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;

- контролирует деятельность хозяйственных работников составлению своевременных заявок в торгующие организации необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием ассигнований на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы пищеблока, правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах;
- представляет учредителю необходимые документы на использование денежных средств.

7.5. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения 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, качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работников 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.
- ведет бракеражный журнал.

7.6. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждения, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, отражаются в их должностных инструкциях.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Повар совместно с медицинской сестрой составляет ежемесячный анализ организации питания детей по выполнению нормированного детского питания..

8.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до сведения участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью
8 (Восьмью) страниц

Заведующий МБДОУ Детский сад «Петушок»
_____/М.Ю.Шестакова/

