

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом заведующей МДОУ Детский сад
общеразвивающего вида «Улыбка» с. Усть-Кулом
от 18.11.2019 г. №100

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания

в МДОУ Детский сад общеразвивающего вида «Улыбка» с. Усть-Кулом

1. Общие положения

1.1. Данное положение направлено на организацию рационального сбалансированного питания детей с целью сохранения и укрепления их здоровья, гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней.

1.2. Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах, соблюдать рекомендуемые среднесуточные нормы на 1 ребенка.

1.3. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.

1.4. Основными показателями правильной организации питания детей в детских садах являются хорошее самочувствие детей, отсутствие желудочно-кишечных заболеваний, низкая заболеваемость в детском коллективе.

1.5. Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить воспитанников всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов, равно как и избыточное потребление каких-либо из них, неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей.

1.6. Законодательно-нормативное обеспечение:

- Закон РФ от 29.12.2012г N 273-ФЗ "Об образовании»
- Устав МДОУ Детский сад общеразвивающего вида «Улыбка» с. Усть-Кулом,
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13
- СанПиН 2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»
- СанПин 2.3.2. 1324-03 « Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г.

2. Организация работы.

2.1. Согласно санитарно-гигиеническим требованиям соблюдения режима питания в детском саду с 10.5 часовым режимом работы организовано 4-х разовое питание детей:

Завтрак; 2-й завтрак (сок, фрукты, йогурт); Обед; Полдник

В группе кратковременного пребывания с 5-х часовым режимом работы, с 08.00 до 13.00 организовано 2-х разовое питание: *завтрак, 2-й завтрак (сок, фрукты, йогурт).*

2.2. В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа в соответствии с возрастом детей, и объем ее должен строго соответствовать возрасту детей.

2.3. Для организации рационального питания в ДОО составлено, утверждено и заведующим МДОУ 10- дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.

2.4. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

2.6. Такие продукты, как хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, включать в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйцо) 2 - 3 раза в неделю. На завтрак включаются бутерброды, горячее блюдо (каша, запеканка, творожные и яичные блюда). На обед включаются закуски (салат или порционные овощи). В течение декады ребенок должен получить количество продуктов в полном объеме в расчете установленным нормам. При составлении меню необходимо обращать внимание на обязательное включение в рацион детей салатов из сырых овощей и фруктов.

2.7. Организация питания в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню детей, предлагаются рекомендации по составу домашних ужинов.

2.8. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все продукты питания, которые поступают в дошкольные учреждения, должны соответствовать требованиям государственных стандартов и сопровождаться документацией (накладными, сертификатами) с указанием их качества, сроков реализации, количества.

2.9. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.10. Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой, где эти продукты должны быть записаны на каждое блюдо с указанием количества на одного ребенка и на всех детей.

2.11. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы медицинским работником.

2.12. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

2.13. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Группы обеспечиваются соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

2.14. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой стола, привитием детям гигиенических навыков.

2.15. Для сотрудников, решившим питаться в детском саду, во время обеда организуется горячее питание, с включением в меню: 1 блюдо и хлеб. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей; На основании заявлений утверждается список сотрудников, питающихся в детском саду.

2.16. Контроль за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей проводится путем подсчета химического состава и калорийности питания по официальным таблицам химического состава пищевых продуктов. Расчеты питания по содержанию белков, жиров, углеводов и калорий проводятся 1 раз в месяц по накопительной бухгалтерской ведомости раздельно для детей до 3-х лет и с 3 до 7 лет. При проведении расчетов особое внимание уделяется достаточному содержанию в рационах питания детей белков животного происхождения.

2.17. К работе на пищеблоке детского сада допускаются только здоровые, прошедшие медицинское обследование в соответствии с требованиями работники пищеблока. На должность повара принимаются лица со специальным образованием. Они обязаны пройти курс санитарного минимума со сдачей экзамена и в последующем проходить этот курс ежегодно.

2.18. Устройство, оборудование, содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

2.19. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число детодней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

2.20. Нормативная стоимость питания детей определяется Учредителем.

3. Ответственные за организацию питания

3.1. Общее руководство организацией питания детей осуществляет заведующий ДОУ.

- Контролирует состояние пищеблока, при необходимости принимает меры к замене устаревшему оборудованию, его ремонту и обеспечению запасными частями;
- Обеспечивает необходимый текущий ремонт помещений пищеблока;
- Обеспечивает пищеблок достаточным количеством столовой и кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;
- Заключает договоры на поставку продуктов питания.
- Контролирует деятельность заведующего хозяйством по обеспечению своевременной доставки продуктов питания, их правильного хранения;
- Следит за использованием средств на питание, за качеством питания и разнообразием;
- Контролирует организацию питания детей в группах время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени), обращая внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола).
- Осуществляет контроль за работой персонала пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенических условий при приготовлении и раздаче пищи;
- Следит за соблюдением графика получения пищи группами.
- Контролирует ведение табелей на питание детей по группам.
- Контролирует соблюдение основных норм рационального питания детей. И если при проведении расчетов питания выявляются отклонения от рекомендованных норм, то при очередном составлении меню, с учетом этих отклонений, ей вносится необходимая коррекция.

3.2. Заведующий хозяйством:

- Составляют на основе разработанного и утвержденного 10-дневного меню-требование установленного образца на каждый день, с указанием выхода блюд разного возраста, руководствуясь технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года.
- Представляет меню-требование для утверждения заведующей в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1, 3049_13,
- Осуществляет снабжение детского сада продуктами питания.
- Обеспечивают контроль за выполнением договоров на поставку продуктов питания, ведет переговоры с поставщиками.
- Выдает продукты из кладовой в пищеблок поварам по весу, в соответствии с меню-заказом.
- В конце каждого месяца предоставляет. Накопительную ведомость по расходу продуктов питания на детей с 1.5 лет до 3 лет и с 3 лет до 7 лет для последующего правильного составления анализа выполнения натуральных норм на месяц на 1 ребенка.
- Следит за санитарным состоянием кладовой. Контролирует санитарное состояние пищеблока.
- Следит за своевременной реализацией продуктов питания, за правильным хранением скоропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения. В журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок указывает час поступления, номер товарно-транспортной накладной, условия хранения, час фактической реализации. Принимает пищевые продукты и продовольственное сырье при наличии маркировочных ярлыков (или их копий).
- Ежедневно ведет бракераж готовых блюд, сверяет бракераж с меню-раскладкой, набор продуктов по меню с бракеражной тетрадью.
- Принимает участие в закладке продуктов на пищеблоке. Контролирует соблюдение норм выхода порций.

3.4. Непосредственное приготовление пищи осуществляют повара

- Обеспечивают приготовление вкусной и доброкачественной детской пищи с соблюдением санитарно-гигиенических требований, технологий и рецептов блюд в соответствии с режимом детского сада.
- Отвечают за качество и сохранность приготовленной пищи.
- Отвечают за санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в течение дня.
- Производят закладку основных продуктов в кастрюли.
- Приготовленную пищу раздают персоналу соответственно режиму группы. Следят за соблюдением графика получения пищи группами.
- Обеспечивают работу и правильную эксплуатацию электрооборудования, своевременно сообщают руководителю о неисправностях и принимают срочные меры по их устранению.
- Делают маркировку посуды на пищеблоке и следят за ней.
- Соблюдают правила личной гигиены, работает в чистой спецодежде и головном уборе.
- Ежедневно производят пробу готовых блюд и закладывают пробы на хранение в соответствии с требованиями ЦГСЭН. Следят за состоянием тары для пробы, ее маркировкой.

3.5. Воспитатели и младшие (помощники) воспитатели несут ответственность за организацию питания детей в своей группе.

- Соблюдают режим питания
- Создают положительные отношения детей к еде;
- Своевременно формируют культурно-гигиенические и эстетические навыки питания, культуру поведения детей за столом с учетом возрастных особенностей детей; обучают ребенка правилам поведения за столом, формируют у детей знания о здоровом питании, о пользе овощей и фруктов.

- Правильно сервируют стол. При сервировке стола обязательно наличие отдельной посуды для первого и второго блюд, салфеток, тарелки для хлеба, столовых приборов в соответствии с возрастом.
- Детская порция должна соответствовать меню и контрольному блюду.
- Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне (кроме дежурных).
- С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например, салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
- Прием пищи воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.
- В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.
- Перед раздачей пищи детям младший воспитатель(помощник воспитателя) обязан:
 - промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
 - проветрить помещение;