

Организация полноценного сбалансированного питания

в МБДОУ Д/С « ПЕТУШОК» на 2020-2021г.

Питание – один из важных факторов, обеспечивающих нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Ухудшение качества питания приводит к снижению уровня защитно – приспособительных механизмов детского организма и возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения. Поэтому именно качеству питания в нашем детском саду уделяется повышенное внимание.

Основными принципами организации питания в нашем учреждении являются:

- * Соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка.
- * Сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ.
- * Максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.
- * Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.
- * Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.
- * Соблюдение гигиенических требования к питанию (безопасность питания).

Мы понимаем, что правильное, сбалансированное питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма, повышает устойчивость к различным неблагоприятным воздействиям, поэтому очень важно соблюдать принципы рационального питания детей.

Количество приемов пищи в нашем детском саду – 4.

Завтрак – молочные каши: овсяная, манная, рисовая, пшенная, гречневая, "дружба", суп молочный с макаронными изделиями. Каши чередуются с блюдами из натуральных яиц. В качестве напитка – чай с лимоном, чай с молоком, злаковый кофе, какао на молоке с бутербродом с маслом сыром, кондитерские изделия.

2-ой завтрак - В 10.00 ч детям подают фрукты или фруктовые соки, компот из свежих фруктов, кураги, изюма, йогурт.

Обед – закуска в виде салатов из свежих овощей с термической обработкой (огурцы, помидоры, перец, лук, свекла отварная) с растительным маслом. Первое горячее блюдо – щи, борщ, овощной суп, суп — пюре, уха(рыбный суп). Второе блюдо – мясное, рыбное, из печени с гарниром. Третье блюдо – компот из свежемороженых ягод, (Брусника, облепиха)свежих фруктов, сухофруктов, кисель из натуральных ягод. Хлеб.

Уплотненный полдник может включать в себя молоко или другие молочные продукты, хлебобулочные изделия, выпечку собственного производства (ватрушка с творогом, сладкая булочка, пирожки с капустой картошкой морковкой, повидлом), кондитерскими изделиями, печенье, пряники. - блюда – запеканка(рисовая, картофельная, макаронная с сыром), вареники с картошкой, пудинг с соусами собственного приготовления, плов фруктовый и с мясом, блюда из рыбы, овощей, а также напиток – соки, чай с лимоном, молоком, кисель. Хлеб.

При разработке меню учитывают возрастные группы: 1-3 лет и 4-7 лет. Набор блюд при этом единый, различен объем порций для младших и старших детей. Рацион разнообразен как за счет расширения ассортимента продуктов, так и за счет разнообразия блюд, готовящихся из одного продукта. С полным 10-ти дневным меню родители ознакомились в уголке здоровья в приемной группы..

В ДОУ проводится 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) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50–75% от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских) в соответствии с инструкцией

по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

Составление рационов питания детей МБДОУДС «Петушок»

Правила составления пищевого рациона.

- 1.) В основу меню должно быть положено использование набора продуктов, утвержденного для каждой возрастной группы (в соответствии с СанПин 2.4.1.1249-03 и другими нормативными документами)
- 2.) В ДОУ «Петушок» каждый день в рацион питания включают всю суточную норму молока, масла, сахара, хлеба, мяса. В то же время такие продукты как рыбу, яйцо, сыр, сметану можно давать детям не каждый день,
- 3.) В ДОУ соблюдается правильный принцип распределения продуктов в течение дня. Блюда содержащие мясо, рыбу дают детям в первой половине дня, поскольку эти продукты богаты белком, особенно в сочетании с жиром, задерживаются в желудке ребенка и требуют для переваривания большого количества пищеварительных соков. На вечер больше планируем овощных- овощное рагу, вареники с картошкой, картофельное пюре с салатом итд., так как молочно растительная пища усваивается легче, а во время сна процессы пищеварения замедляются.
- 4.) В меню включаются салаты из сырых овощей особенно в летнее время. В другое подвергаются термической обработке.
- 5.) Рациональное сочетание блюд достигается следующим образом: Если первое блюдо овощное, то ко второму мясному подается гарнир из круп или макаронных изделий, в один прием пищи не включается несколько блюд с кислым вкусом (щи, борщи, на первое в сочетании с киселем из брусники) если суп заправлен крупой, то на гарнир подаются овощи, если на завтрак каша, то на обед готовят овощные блюда,
- 6.) При составлении меню следим за тем чтобы дети не получали только крупяные блюда или только овощные, обращаем внимание на то чтобы блюдо не повторялось не только в течение дня, но в ближайшие дни. Разнообразия питания детей можно достигнуто путем приготовления широкого ассортимента блюд из одного итого же продукта:
Химический состав и калорийность стараемся распределить по возможности равномерно. В тех случаях, когда по каким то либо причинам нельзя иметь тот или иной продукт прибегаем к его замене с таким расчетом, чтобы его химический состав как можно меньше изменялся особенно в отношении белка.
Составление меню фиксируется на специальном бланке меню раскладки, где перечисляются все блюда входящие в дневной рацион ребенка, называется число детей получающих питание, и расход продуктов для приготовления каждого блюда. Расход продуктов записывается дробью: в числителе- на одного ребенка, в знаменателе- на общее число детей. Указывается также выход готового блюда. Выход порции блюда должен соответствовать объему блюда. Полагающемуся ребенку в соответствии с его возрастом.

Раскладка продуктов для приготовления того или иного блюда должна быть постоянной, иначе изменяются их вкусовые качества и питательная ценность

Для удобства в ДООУ «Петушок» имеется картотека блюд. Наличие картотеки первых и вторых блюд для завтраков, обедов и ужинов позволяет быстро и правильно составлять суточные равноценные меню, своевременно осуществлять замену одного блюда другим.

Большую помощь в составлении рационов питания в ДООУ «Петушок»

Оказывает специально разработанное перспективное 10-е меню

Выдача готовой пищи производится только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией

Для контроля за организацией питания детей в учреждении создана бракеражная комиссия. Приемочный контроль готовой кулинарной продукции осуществляется бракеражной комиссией в составе повара, Тимаевой Т. В., представителя администрации ДООУ заведующей Молоновой СБ, и медицинского работника Пелевиновой Е. Г. Результаты производственного контроля регистрируются в бракеражном журнале.

Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся в с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Водитель обеспечивающий транспортировку продуктов до детского сада, имеет санитарную книжку. Основную часть продуктов завхоз Молонова О. Н. закупает у единственного поставщика Имыкшенова ОПТ ВИСТ, и сама доставляет до детского сада. Другие продукты у которых короткий срок хранения закупает в Усть-Муе у ЧП Коломенская А. В. такие продукты как (хлеб, яйцо, сыр и др)

Устройство, оборудование, содержание пищеблока детского сада соответствует санитарным правилам к организации детского общественного питания. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Все блюда — собственного производства; готовятся в соответствии с технологическими картами, санитарными нормами.

Питание в ДОУ организовано на основе следующих документов.

Требования к качеству пищевых продуктов, предназначенных для организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений.

Нормативные документы.

Федеральные законы:

- 1.Федеральный закон РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (ред. от 30.12.2008)
- 2.Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 "О защите прав потребителей" (ред. от 23.11.2009)
- 3. Федеральный закон РФ от 30. 03. 99 №52-ФЗ « О санитарно – эпидимиологическом благополучии населения»
- 2 ГОСТЫ И ОСТЫ
- 2.1 ГОСТ Р 51074-97 « Продукты пищевые. Информация для потребителя . Общие требования.
- 2.2 ГОСТ Р 5064794 « Общественное питание . Термины и определения»
- 2.3 ГОСТ Р 507 64- 95 « Услуги общественного питания . Общие требования»
- 2.4 ГОСТ Р 50935- 96 « Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу»
- 2.5 Санитарно – эпидемиологические правила , нормы гигиенические нормативы.
- 2.6 Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения , утв. Главным государственным врачом РФ От 28 .07.05.91 Г 5786-91
- 2.7.Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. СанПиН 2.4.1.2660-10", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91

- 2.8 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.4.1.3049 - 13
- 2.9 Санитарные правила "Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила. СП 2.3.6.1079-01. 2.3.6", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001
- 3. САН ПиН 2.42 1249-03 « Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений»
- 3.1 Методические рекомендации "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. МР 2.3.1.2432-08", утв. Роспотребнадзором 18.12.2008
- **Ведение специальной документации.**
- 1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
- 2. Наличие « Примерных меню « утвержденных вышестоящими организациями для работы в дошкольном учреждении.
- 3. Методические рекомендации по организации питания в детском саду.
- 4. Приказ руководителя по учреждению « Об организации питания детей»
- 5 Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей
- 6. Наличие графика выдачи готовой продукции для организации питания. В группах, нормы порций- объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом
- 7. Ежедневное меню – заказ на следующий день
- Специальные журналы:
 - 1. Журнал бракеража сырой продукции.
 - 2. Журнал бракеража готовой продукции.
 - 3. Журнал закладки основных продуктов;
 - 4. Накопительная ведомость
 - 5 Журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока
 - 6 Наличие в пищеблоке инструкций по выполнению санитарно эпидемиологического режима.
- Документация по организации и результатам контроля по данному вопросу.

Приказ № 44
По Усть Муйскому
ДОУ « Петушок
От 01.09.20г

Об организации питания детей на 2020 и 2021 год в МБДОУ ДС « Петушок»

С целью организации сбалансированного питания детей в ДОУ « Петушок», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2020 и 2021. учебном году.

ПРИКАЗЫВАЮ

- 1 Организовать питание детей в учреждении в соответствии с примерными 10- дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3х до 7 лет, посещающих ДОУ « Петушок» с 12 – часовым режимом функционирования согласованным « Роспотребнадзором»
- 2 Возложить ответственность за организацию рационального питания на калькулятора Молонову О Н., медсестру Пелевинову ЕГ. Повара Тимаеву Т. В-
 - 2.1 Составлять меню заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню
 - 2.2 При составлении меню- заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд:
- при отсутствии наименования продукта бланке меню дописывать его в конце списка; ставить подписи медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимаемых продуктов из кладовой, и заведующего.
- 2.3 предоставлять меню для утверждения заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 2.4 оформлять возврат и добор продуктов в меню не позднее 7.30 ч.текущего дня
- 3. Утвердить график приема пищи:
 - завтрак- 8.30
 - завтрак 2 - 10.30
 - обед- мл гр 12.00: ст гр 12. 25
 - упл полдник- 4.15
- 5. Сотрудникам пищеблока , отвечающим за организацию питания в ДООУ « Петушок»
 - повару Тимаевой Т В, . кладовщику Молоновой ОН
 - 5.1.Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню,
 - 5.2Возлагается ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса количество, качество и ассортимент получаемых продуктов на завхоза Молонову О Н
 - 5.3 Оформлять обнаруженные некачественные продукты или их недостачу актом, который подписывается представителями МБДОУ « Петушок» и поставщика.
 - 5.4 Производить выдачу продуктов из кладовой на пищеблок в соответствии с утвержденным заведующей меню не позднее 17. 00. предшествующего дня, указанного в меню.
- 6. Создать бракеражную комиссию в целях организации контроля за приготовлением пищи. Запись о произведенном контроле производить в специальном журнале,
Ответственность за ее ведение возложить на медицинскую сестру. Пелевинову Е Г , заведующую Молонову СБ.
- 7 . повару Тимаевой Т. В. строго соблюдать технологию приготовления блюд , закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику:
 - 7.30- мясо в 1-е блюдо:
 - 7.30- масло в кашу, сахар для завтрака:
 - 10.00- 11.00 – продукты в первое блюдо (овощи крупы)
 - 11.30- масло во второе блюдо , сахар в 3-е блюдо
 - 13.00 – продукты для полдника.
- Поварам производить закладку продуктов в присутствии медсестры.
- 8. создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:
 - заведующей – Молоновой СБ
 - Бухгалтера- Харкунова А. Г.

- воспитателя- Назаренко Л Н.

- Завхоза Молоновой СБ

Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя РУО Зарубину У В.

9 Завхозу ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

10 Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

Завтрак-8.10

Завтрак 2- 9 40

Обед- мл гр-11.40. - ст.гр.- 12.10

Упл полдник- 4.00

11 В пищеблоке имеется :

- Инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима:

- картотека технологии приготовления блюд:

- Медицинская аптечка:

- график выдачи готовых блюд

- нормы готовых блюд:, контрольное блюдо

- суточные пробы за 2-е суток

- вымеренная посуда с указанием объема блюд

12 Запрещается работникам пищеблока хранить личные вещи на рабочем месте

13. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя

14. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

С приказом ознакомлены:

Повар - Тимаева Т В.

Завхоз- Молонова О Н.

Заведующая МБДОУ « Петушок»

Молонова С.Б.

Организация питания В МБДОУ ДС « Петушок»

Питание детей организовано на базе пищеблока дошкольного учреждения, работающего на сырье. Доставка продуктов осуществляется по заключённым муниципальным контрактам, договорам, специализированным автотранспортом .

Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в пищеблоке.

	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на пищеблок ОУ):					

<p>1.1.Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.</p>	<p>- осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчиков</p>	<p>Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов</p>	<p>Санитарный паспорт</p>	<p>Информирование поставщика о необходимости проведения санобработки транспорта.</p>	<p>Кладовщик, медработник.</p>
<p>1.2.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>	<p>- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов</p> <p>Исполнители: Кладовщик, медработник, заведующий хозяйственной частью</p>	<p><i>Требования к упаковке и маркировке:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: сертификатом соответствия или декларацией соответствия, удостоверением качества, ветеринарным</p>	<p>Книга поступления пищевой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	<p>Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.</p>	<p>Кладовщик, медработник</p>

			свидетельством форма № 2, ветеринарной справкой форма № 4.			
2	<p>Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки</p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям</p>	<p>1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши</p> <p>3. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды</p> <p>7. Вода питьевая</p>	<p>2.1. Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи</p> <p>2.4. Лабораторный и инструментальный контроль готовой продукции и воды: - по микробиологическим показателям (приложение 2) - по санитарно-химическим показателям (приложение 3).</p>	<p>Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции (органолептическая оценка)</p> <p>Протоколы и результаты лабораторных исследований</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p> <p>При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции необходимо повторно исследовать</p>	<p>Руководитель дошкольного учреждения, повара, медработник</p>

					удвоенное количество образцов, провести дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.	
--	--	--	--	--	--	--

3	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока, буфетных каждой групповой ячейки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. - лабораторный контроль санитарно-эпидемиологического режима. <p>В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.</p>	<p>Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спец. одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, -инвентаря, столовой и кухонной посуды 	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p> <p>Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>Осмотр работников пищеблока, Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p> <p>Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, сырой продукции, тары, рук и спецодежды персонала (приложение № 4)</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки, журнал учёта работы бактерицидной лампы, журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания. Журнал здоровья работников пищеблока, личные медицинские книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Руководитель дошкольного учреждения, повара, медработник</p> <p>Руководитель</p>
---	--	--	--	---	---	---

4	Контроль эффективности работы: - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблока к приготовлению пищи. Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал учета неисправностей холодильного и технологического оборудования Журнал учёта аварийных ситуаций, нарушений технологического процесса	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Руководитель дошкольного учреждения, медработник
5	Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения, наличие и исправность термометров в холодильниках и в складских помещениях	Ежедневно	журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Руководитель дошкольного учреждения, кладовщик, медработник
7	Контроль за соблюдением условий труда	Выборочно рабочие места	Ежедневно	График стирки	Информирование	Руководитель дошкольного

	работающих и ведением принятого документооборота		<p>Наличие чистой спецодежды работников</p> <p>Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока</p> <p>Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества воспитанников в учреждении</p> <p>Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест, лабораторно-инструментальные исследования: замеры параметров микроклимата, освещённости, замеры уровня шума в пищеблоке (приложение № 5)</p> <p>Наличие медицинской аптечки</p>	<p>спецодежды</p> <p>Договор с прачечной</p> <p>Штатное расписание</p>	<p>руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов</p>	<p>учреждения, медработник</p>
--	---	--	---	--	--	--------------------------------

Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены. Мероприятия проводимые в детском саду МБДОУ «Петушок»:

- Медицинские осмотры персонала кухни;**
- Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;**
- На готовую продукцию имеется ветеринарная справка;**

- Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;**
- Имеется холодильных установок с разной температурой хранения с регистрацией температуры в журнале;**
- Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;**
- Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты (исключены: майонез, газ.напиток, жевательные резинки, чипсы и т.д.)**
- Бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль закладки продуктов питания, бракераж готовой продукции;**
- Используются безопасные моющие средства (хозяйственное мыло + кальценированная сода) и дезинфицирующие средства без хлора.**

ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации детского питания В МБДОУ ДС « Петушок» общеразвивающего вида
в с Усть- Муя

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений», Методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-06г.

1.2. В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания главный бухгалтер, бухгалтер, медицинская сестра, воспитатели, младшие воспитатели, председатель совета трудового коллектива , работники пищеблока, кладовщик/.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают четырех разовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, второй завтрак 10%, обед — 35—40%, уплотненный полдник 25%

- 2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.
- 2.3. Питание в ДОО осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре по г.Северобайкальск и утвержденного заведующим учреждения.
- 2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения.
- 2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, 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 обработки 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.
 - сведениями о стоимости и наличии продуктов.
- 2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.
- 2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДОО, запрещается.
- 2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Калькулятором в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню- раскладке не допускаются.
- 2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.
- 2.10. Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.
- 2.11. Медицинский работник контролирует основную закладку и проверяют выход блюд.
- 2.12. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, или заведующей после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.

3.2. Работа по организации питания детей в группах 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.

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

3.4. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.5. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).

3.7. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается

3.8. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.9. В группах раннего возраста докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи.

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

4.1. К началу учебного года заведующим образовательного учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно калькулятор составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале. и те дети которых поставят на питание до 3-х часов дня родители , Выданные продукты -за непришедших детей,и непредупредивших до 7ч утра о снятии с питания , не возвращаются на склад завхозу

- **мясо, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют /размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;
- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.8. Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДОУ, главного бухгалтера.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы администрации Муйского района.

4.14. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования .

4.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5.Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

5.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.6.1079-01.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

СанПиН 2.4.1.1249-03.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03.

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; уплотненный полдник – 20-25%

В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы.

Нормы питания детей (граммы)

наименование блюд	1,5-3 лет	3-7 лет			
	1 мл.	2 мл.	средн.	старш.	подг.
Завтрак					
каша, овощное блюдо	120-200	200-250	200-250	200-250	200-250
творожное блюдо	70-120	120-150	120-150	120-150	120-150
салат овощной	30-45	60	60	60	60
мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80	70-80	70-80	70-80
напиток	150-180	180-200	180-200	180-200	180-200

(кофе, чай, какао)					
II завтрак					
Сок, компот, или фрукт	100	100	100	100	100
Обед					
салат, закуска	30-45	60	60	60	60
первое блюдо	150-200	250	250	250	250
блюдо из мяса, рыбы	50-70	70-80	70-80	70-80	70-80
гарнир	100-150	150-180	150-180	150-180	150-180
3-е блюдо (напиток)	150-180	180-200	180-200	180-200	180-200
Уплотнённый полдник					
йогурт, молоко	150-180	180-200	180-200	180-200	180-200
булочка, кондит. изделие	50-70	70-80	70-80	70-80	70-80
блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180	150-180	150-180	150-180
свеж.фрукты	40-75	75-100	75-100	75-100	75-100
Ужин					
овощное, твор. блюдо	120-200	200-250	200-250	200-250	200-250
напиток	70-120	120-150	120-150	120-150	120-150
	150-180	180-200	180-200	180-200	180-200

свежие фрукты	40-75	75-100	75-100	75-100	75-100
хлеб на весь день:					
пшеничный	50-70	110	110	110	110
ржаной	20-30	60	60	60	60

4.4 Примерное меню должно быть согласовано с Роспотребнадзором по Муйскому району.

4.5 Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7.Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

7.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДООУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание в МБДОУ детском саду « Петушок».

8.1 Воспитанники Учреждения обеспечиваются четырех разовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств для детей инвалидов и внебюджетных средств из родительской платы .и удешевление питания за счет овощей из приусадебного участка.

Процентное соотношение указанных средств в расходах на организацию питания соответственно составляет:

100% - внебюджетные .

8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.

8.5 Для удешевления питания детей МБДОУ « Петушок» овощи выращенные на приусадебном участке ДОУ оприходываются по акту и ставятся на подотчет кладовщика.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575784

Владелец Молонова Светлана Борисовна

Действителен с 26.03.2021 по 26.03.2022