

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.	<p>Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на пищеблок ОУ):</p> <p>1.1.Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.</p>	- осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Информирование поставщика о необходимости	Кладовщик, медработник.

	1.2.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	<p>грузчиков</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> <p>- соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации;</p> <p>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: сертификатом соответствия или декларацией соответствия, удостоверением качества, ветеринарным свидетельством форма № 2, ветеринарной справкой форма № 4.</p>	Книга поступления пищевой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	проведения санобработки транспорта. Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.	Кладовщик, медработник
2	Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на	1.Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные,	2.1.Соблюдение рецептуры, технологии 2.2.Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при	Бракеражный журнал готовой кулинарной	Приостановка процесса, информирование	Руководитель дошкольного учреждения, повара,

	<p>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>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>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>продукции (органолептическая оценка)</p> <p>Протоколы и результаты лабораторных исследований</p>	<p>руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p> <p>При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции необходимо повторно исследовать удвоенное количество образцов, провести дополнительный контроль</p>	<p>медработник</p>
--	---	--	--	---	---	--------------------

					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

	<p>работающих и ведением принятого документооборота</p>		<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 Д\С « 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 благополучии 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 ДОУ 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 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.
- 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 ДООУ, 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 группах, 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 ДООУ.
- 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 ДООУ, 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 (кофе, чай, какао)	150-180	180-200	180-200	180-200	180-200
II завтрак					
Сок, компот, или	100	100	100	100	100

фрукт					
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
Уплотнённый ужин					
овощное, твор. блюдо	120-200 70-120	200-250 120-150	200-250 120-150	200-250 120-150	200-250 120-150
напиток	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 и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.

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

100% - внебюджетные средства получателей средств местного бюджета.

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