


Российская Федерация муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 35»
662150, Красноярский край, г.Ачинск, 3 микрорайон, 17, тел 8(39151)73114

Принято:
На собрании трудового коллектива
МБДОУ Д/с №.35
Протокол №12 от 21.11.2017 г.

Согласовано:
председатель ПК
 Г.А.Узикова
Протокол №12 от 21.11.2017 г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ Д/с № 35
 Л.Н.Еремеева
Приказ №12 от 21.11.2017 г.



Положение

об организации питания в МБДОУ Д/с № 35

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский комбинированного вида сад № 35»

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет организацию и контроль питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад комбинированного вида № 35 в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13, Лицензией № 4627-л от 15 марта 2011 года
- 1.2. Принципы организации питания:
 - строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями. Завтрак и ужин продолжительностью 15-20 минут, полдник 10-15 минут, обед 20-25 минут. За 30-35 минут до еды обязательно должен быть отдых (отсутствие подвижных игр и занятий);
 - количество приёмов пищи:— пятиразовое питание;
 - правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приёмы: завтрак - 25 % суточной калорийности, обед - 35-40 %, полдник - 15 %, ужин - 20-25 %; соблюдение условий приёма пищи и правил поведения ребёнка во время еды;
 - обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

II. Составление меню

- 2.1. Организация рационального питания в МБДОУ основана на соблюдении утверждённого ассортимента наборов продуктов питания.
- 2.2. Питание детей осуществляется с учётом примерного десятидневного меню. Ежедневное меню составляет медицинская сестра КГБУЗ ККЦОМид № 2, при участии шеф-повара, кладовщика и утверждается заведующим МБДОУ.
- 2.3. Для составления ежедневного меню используют технологические карты, в которых указана рецептура, энергетическая и пищевая ценность каждого блюда. Использование технологических карт позволяет заменить одно блюдо другим, равным ему по химическому составу и энергетической ценности. В течение дня блюда не должны повторяться. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона. При составлении меню обязательно учитываются рекомендации по возрастным нормам питания, в которых указаны: объём пищи в граммах, нормы потребления различных продуктов в граммах, суточная потребность детей в основных пищевых ингредиентах, суточная потребность в витаминах и их содержание в различных продуктах.
- 2.4. Возрастные потребности в энергетических и основных пищевых ингредиентах в летний период должны быть на 10 % выше, чем в зимний.
- 2.5. При подсчёте выхода блюд (объём порций) необходимо учитывать потери продукта при холодной и тепловой обработке.
- 2.6. При замене продукта его подбирают из продуктов-заменителей.

III. Контроль за качеством поступающих продуктов

- 3.1. Все поступающие продукты подлежат обязательному осмотру кладовщиком детского сада. Не качественные продукты в детский сад не принимаются.
- 3.2. На каждый продукт должен быть сопроводительный документ, подтверждающий качество и безопасность (сертификат, качественное удостоверение). В сопроводительных документах должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации.
- 3.3. При хранении продуктов должны соблюдаться следующие условия:
 - раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида;
 - оптимальный температурный режим;
 - соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов; содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.
- 3.4. Кладовая оборудована полками, шкафами, ларями отстоящими от пола на 15 см.
- 3.5. Сыпучие продукты могут храниться в ДОУ сроком до 1 месяца.
- 3.6. Запас овощей производится на срок до 20 дней.
- 3.7. Хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается.
- 3.8. Условия и сроки их хранения регламентированы санитарными правилами.

IV. Контроль за качеством готовых блюд.

- 4.1. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы медицинским работником и оформлением соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции.
- 4.2. В целях контроля за доброкачественностью приготовленной пищи на пищеблоке оставляется суточная проба. Проба хранится в холодильнике в течение суток в специально отведённых местах при $1^{\circ} +6 - +8$ С. Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы возлагается на медицинскую сестру.

V. Витаминизация пищи

5.1. Шеф повар проводит "С"-витаминизацию III блюда, ведёт журнал учёта искусственной "С"-витаминизации пищи.

VI. Выдача пищи на группы должна проводиться в соответствии с нормами на одного ребёнка.

VII. Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания

Заведующий МБДОУ.

1. Обеспечивает создание в МБДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников.
- 1.2. Принимает меры по улучшению организации питания, ассортименту продуктов, созданию условий для качественного хранения и приготовления пищи.
- 1.3. Своевременно контролирует: тетрадь заказов и их выполнение; выполнение норм расхода продуктов на одного ребёнка (накопительная ведомость); ведение журнала бракеража сырой продукции кладовщиком; ведение журнала бракеража готовой продукции старшей медицинской сестрой; закладку основных продуктов в котёл; выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц); снятие остатков продуктов питания (один раз в месяц).
- 1.4. Принимает на работу в МБДОУ только при наличии санитарной книжки.

Медицинская сестра КГБУЗ ККЦОМид № 2

- осуществляет контроль за состоянием фактического питания, составляет меню
- контролирует санитарно-гигиеническое состояние пищеблока
- осуществляет контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы
- снимает пробу с приготовленных блюд, проводит соответствующие записи о готовности блюд, их вкусовых качеств в бракеражном журнале готовой продукции.
- проводит подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости 1 раз в месяц (подсчитывает калорийность, количество белков, жиров, углеводов)
- контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка 1 раз в 10 дней. ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов.

3. Заместитель заведующего по УВП организует и контролирует:

формирование культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп, рациональность и эффективность организации дежурства по столовой во всех возрастных группах (старший возраст).

соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приёма пищи).

осуществление контроля за организацией воспитателями питания детей в группах, своевременность приёма пищи.

Анализ методов и приёмов, форм и содержания используемых педагогами при формировании культурно-гигиенических навыков у детей. Доводит результаты анализа до сведения педагогов, оказывает им практическую помощь.

4. Заместитель заведующего по АХР.

- 4.1. Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием и посудой и пищеблок и группы для организации питания в МДОУ.
- 4.2. Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

5. Воспитатель.

- 5.1. Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку.
- 5.2. Обучает детей сервировке стола.
- 5.3. Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:
 - подготовка к приёму пищи;
 - обязательное тщательное мытьё рук;
 - правильное поведение за столом: прямо сидеть, не класть локти на стол, бесшумно пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;
 - правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой.
- 5.4. Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта после каждого приёма пищи.
- 5.5. Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.
- 5.6. Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.
- 5.7. Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.
- 5.8. Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

6. Младший воспитатель.

- 6.1. Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику, ужину.
- 6.2. Следит за санитарным состоянием раздаточной.
- 6.3. Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями. Своевременно меняет посуду.
- 6.4. Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям КГН.
- 6.5. Соблюдает режим питания.
- 6.6. Получает пищу на пищеблоке и раздаёт её детям согласно нормам выдачи пищи.
- 6.7. Убирает и моет посуду в соответствии с требованиями СЭС.
- 6.8. Готовит воду для полоскания рта.
- 6.9. Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.