

Российская Федерация
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 73 комбинированного вида».
660055, г. Красноярск, тел. 224-05-73, пр. Metallургов, д. 15 А
E-mail: dou7381@mail.ru,

Принято:

на Общем собрании трудового
коллектива МБДОУ № 73
Протокол № 1 от 01.09. 2016г.

Согласовано:

Председатель первичной
профсоюзной организации
МБДОУ №73
И.Б.Смородкина

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ № 73
Милохина А.В.
Приказ № 70/2 от 01.09.2016 г.



Положение об организации питания в МБДОУ №73

г. Красноярск

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 73 комбинированного вида»

I. Общие положения

- 1.1. Настоящее Положение определяет организацию и контроль питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 73 комбинированного вида» в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, Лицензией № 8940-л от 24 августа 2016 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: в холодный период года – четырёхразовое питание, в тёплый период – 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;
 - максимальное разнообразие рациона;
 - 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 ДОУ основана на соблюдении утверждённого ассортимента наборов продуктов питания.
- 2.2. Питание детей осуществляется с учётом примерного двадцатидневного меню. Ежедневное меню составляет медицинская сестра КГБУЗ КГДП №3 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.

IV. Контроль за условиями хранения продуктов

- 4.1. 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.
- 4.2. Кладовая оборудована полками, шкафами, ларями отстоящими от пола на 15 см.
- 4.3. Сыпучие продукты могут храниться в ДООУ сроком до 1 месяца.
- 4.4. Запас овощей производится на срок до 20 дней.
- 4.5. Хранение скоропортящихся продуктов без холодильников не допускается.
- 4.6. Условия и сроки их хранения регламентированы санитарными правилами.

V. Контроль за качеством готовых блюд.

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

VI. Витаминизация пищи

Медицинская сестра КГБУЗ КГДП№3 проводит "С"-витаминизацию III блюда, ведёт журнал учёта искусственной "С"-витаминизации пищи.

- VII. Выдача пищи на группы должна проводиться в соответствии с нормами на одного ребёнка.
- VIII. Ответственность за выполнением вышеуказанных требований несёт медицинская сестра КГБУЗ КГДП№3.

IX. Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания

1. Заведующий МДОУ.

- 1.1. Обеспечивает создание в МБДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников учреждения.
- 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.

2. Медицинская сестра КГБУЗ КГДП№3

- 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 УВР 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.