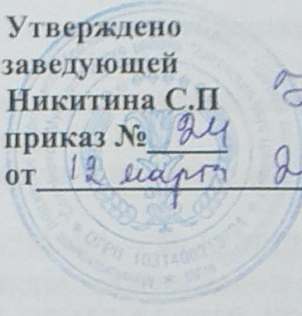


Принято
Общим собранием
Трудового коллектива
Протокол № 9
от 16.03.2018

Утверждено
заведующей
Никитина С.П.
приказ № 24
от 12 марта 2018



Положение об организации питания воспитанников и сотрудников
в МБДОУ « Детский сад общеразвивающего вида « Солнышко»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано для МБДОУ « Детский сад общеразвивающего вида « Солнышко» МР « Амгинский улус (район)» (далее - ДОУ).

1.2. Положение регулирует общественные отношения в сфере организации питания детей, посещающих ДОУ и организация питания сотрудников ДОУ.

1.3. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными и правовыми документами:

–Законом Российской Федерации «Об образовании» №273-ФЗ от 29.12.2012г;

- «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» (далее-СанПиН 2.4.1.3049 -13).

–Федеральным законом от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» (статья 23 « Обеспечение качества питьевой воды»;

–Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

–Уставом ДОУ.

1.4. Организация питания - составляющая образовательной деятельности ДОУ.

1.5. Под правильно сбалансированным питанием понимается питание, полностью отвечающее возрастным физиологическим потребностям детского организма в основных пищевых веществах и энергии.

1.6. Для организации питания используются средства: бюджетные (средства на выполнение муниципального задания), и иной приносящей доход деятельности (родительская плата) .

2. Цели и задачи, принципы организации питания

2.1.Настоящее Положение разработано в целях:

- обеспечения воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечения гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста;
- регламентации деятельности сотрудников ДОУ в процессе организации питания;
- удовлетворения запросов родителей.

2.2.Основные задачи ДОУ по организации питания:

- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- организация правильного и сбалансированного питания воспитанников ДОУ;
- формирование навыков пищевого поведения;
- осуществление контроля за организацией питания в ДОУ.

2.3.Основные принципы организации рационального здорового сбалансированного питания детей:

- соблюдение режима питания;
- щадящее питание;
- разнообразие рациона;
- взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат детей;
- обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей детей;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

3. Организация питания

3.1. Организация питания в ДОУ начинается с приказа заведующего.

3.2. В начале календарного года издается приказ «Об организации питания детей в ДОУ, соблюдении принципов рационального питания» (Приложение №1), в котором утверждается ответственный за организацию питания в ДОУ.

3.3. Ежегодно разрабатывается план мероприятий по контролю за организацией питания в ДОУ на календарный год (Приложение №2),

- 3.18. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом продуктов и при отсутствии того или иного продукта в день приготовления.) повар оформляет запись в журнале бракеража готовой продукции о замене продуктов. Внесенные изменения закрепляются подписью медсестры и повара.
- 3.19. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим ДОУ, запрещается.
- 3.20. Медицинская сестра и повар анализирует рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.
- 3.21. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).
- 3.22. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.
- 3.23. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН в ДОУ используется бутилированная вода.
- 3.24. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.
- 3.25. Для обеспечения преемственности питания- родителей(законных представителей) информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, норматива, цены. Родители (законные представители имеют право участвовать в работе бракеражной комиссии)
- 3.26. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.
- 3.27. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.
- 3.28. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.29. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. 3.30. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет повар.

4. Порядок взаиморасчетов между сторонами

- 4.1. Назначение родительской платы определены в Положении о род взносах

5. Рацион питания. Нормы

- 5.1. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

5.2. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает

напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
от 1 года до 3-х лет	350-450	450-550	200-250
от 3-х до 7-ми лет	400-550	600-800	250-350

5.3. В ДОУ в меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

5.4. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии.

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

	2-3лет	3-7 лет
Энергия (ккал)	1400	1800
Белок, г	42, вт.ч животный % -65г/кг массы тела	54 , вт.ч животный % - 60г/кг массы тела
Жиры, г	47	60
Углеводы,г	203	261

5.5. Норма суточного набора продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г, мл, на 1 ребенка/сутки) (*Приложение №8*)

5.6. При составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания %.

5.7. При использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания.

5.8. Доля кисломолочных напитков может составлять 135-150 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл - для детей 3-7 лет;

5.9. Количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка.

5.10. В случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.) выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

5.11. При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных).

6. Режим питания.

6.1. Под режимом питания подразумевается количество приемов пищи, соответствующие интервалы между ними, количественное и качественное распределение пищи в течение дня.

6.2. Часы приема пищи должны быть строго фиксированными. Это обеспечивает выработку так называемого рефлекса на время приема пищи и создает лучшие условия для ее усвоения.

6.3. Кратность приема пищи и режим питания детей по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник) определяется временем пребывания детей и режимом работы ДОУ. При 10,5 - часовом - 4—разовое питание.

6.4. Между завтраком и обедом возможна организация второго завтрака.

6.5. Режим питания детей :

8-30 – 9-00 завтрак

10-30 - 11-00 Второй завтрак

12-00 – 12-30 обед

15-30 - 16-00 полдник

7. Порядок формирования заявки

7.1. Заявка на поставку сырья и продукции формируется еженедельно, завхозом.

7.2. Количество продуктов на 1 ребенка в сутки умножается на число рабочих дней и делится на кратность привоза соответствующих продуктов по графику поставщика.

7.3. При составлении заявки необходимо учитывать суточные наборы продуктов для организации питания детей в ДОУ.

8. Порядок приемки, учета и хранения сырья

8.1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.

8.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ДОУ осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства).

8.3. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

8.4. При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции.

8.5. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

8.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет завхоз.

8.7. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов».

8.8. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

8.9. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

8.9. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

8.10. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

8.11. Количество продукции хранящейся на складе, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования и размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения.

8.12. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

8.13. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

8.14. Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

- 8.15. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- 8.16. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
- 8.17. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- 8.18. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- 8.19. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- 8.20. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 С.
- 8.21. Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 использовать в пищу.
- 8.22. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- 8.23. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 С 2 С, но не более одного часа.

9. Порядок учета питания

- 9.1. Меню-требование составляется на следующий день ежедневно медицинской сестрой, завхозом и поваром на основании количества детей поставленных на питание воспитателями групп.
- 9.2. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.
- 9.3. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в карточках учета материалов (типовая межотраслевая форма).
- 9.4. Продукты в ассортименте необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется документацией и договором (контрактом), заключенными между ДОУ и снабжающей организацией.
- 9.5. Учет выполнения среднесуточной нормы питания детей ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов (меню-требование) в количественном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.
- 9.6. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта или производит замену продуктов по своему усмотрению), необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.
- 9.7. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.
- 9.8. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы

обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить.

При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

9.9. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ДООУ. Поставка продуктов питания должна производиться во время, когда в ДООУ присутствует персонал, ответственный за приемку продукции.

Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ДООУ. С учетом этого график завоза продуктов в ДООУ согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, ДООУ имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

10. Приготовление готовой продукции

10.1. Для приготовления пищи используются электрооборудование, электрическая плита и другое торгово-технологическое оборудование.

10.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку.

10.3. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате.

10.4. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

10.5. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

10.6. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.

10.7. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 2 С.

10.8. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.

10.9. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

10.10. При изготовлении картофельного (овощного) пюре взбивают до однородной массы

10.11. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

10.12. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

10.13. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую

обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

10.14. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

10.15. Не допускается предварительное замачивание овощей.

10.16. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

10.17. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

10.18. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

10.19. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

10.20. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

10.21. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

10.22. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается

11. Распределение обязанностей работников учреждения по организации питания

11.1. Заведующий ДООУ:

при оформлении ребёнка в ДООУ информирует родителей об организации питания детей в ДООУ;

в договоре между ДООУ и родителями (законными представителями) прописывается кратность питания и доводится до родителей (законных представителей);

заведующий должен документировать все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требовать обмена некачественного товара в сроки указанные в договоре;

заявки на продукты подаются каждую неделю и оформляются в письменном виде за подписью завхоза;

контроль за санитарным состоянием пищеблока;

наличие условий в группах для приема пищи;

контроль за качеством продуктов и приготовленной пищи;

обеспечение и контроль за разнообразием меню;

оценка качества питания;

проверять соблюдение условий хранения продуктов;

соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

11.2. Медицинская сестра:

составляет меню на каждый рабочий день, по количеству детей, поставленных на питание;

знакомит родителей с примерным циклическим меню;

вносит соответствующие данные в листы здоровья;

перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции»;

контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;

проводит С-витаминизацию III блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;

осуществляет контроль организации питания в группах;

контролирует ведение «Журнала термометрии холодильного оборудования пищеблока», «Журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

ведет соответствующую документацию по организации питания- Журнал «Бракераж готовой (кулинарной) продукции» ;

осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, соблюдения графика уборки пищеблока , инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока ;

ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника.

Ведёт «Журнал здоровья».

11.3 Повар:

должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста ;

контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок в соответствии с меню-требованием;

обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

проводит ежедневно с медицинской сестрой бракераж готовой продукции;

контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы ДООУ, качественное приготовление пищи;

готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд; участвует в составлении ежедневного меню.

ежедневно участвует в составлении меню-требование на основании циклического меню и технологических карт;

осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;

контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;

заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава, энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;

совместно с завхозом составляет заявки на продукты питания;

ведет соответствующую документацию по организации питания картотеку блюд, накопительную ведомость,

11.4.Завхоз:

оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в ДООУ;

организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;

контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок.

ведет «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»;

осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство,

12.8. Запрещается:

привлекать детей к получению пищи в пищеблоке;

трогать, отвлекать детей повзросшими разговорами, замечаниями во время приема пищи;

заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

12.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, при этом помощник воспитателя контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за осанкой и культурой поведения за столом.

12.10. В группах младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (старелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

12.11. После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.

13. Контроль за организацией питания

13.1. За правильной организацией питания детей в ДДУ контроль осуществляется заведующим ДДУ, медицинской сестрой, поваром, заместителем заведующего по административно-хозяйственной работе, бракеражной комиссией, Советом родителей.

13.2. Заведующий осуществляет контроль:

выполнением натуральных норм, выполнении договоров на закупку и поставку продуктов питания;

состоянием производственной базы пищеблока;

материально-техническим состоянием помещений пищеблока;

обеспечением пищеблока и мест приема пищи достаточным количеством столовой и

кухонной посуды, спецодеждой, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем;

руководитель ДДУ обязан контролировать правильность оформления меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем.

13.3. Медицинская сестра осуществляет контроль за:

соблюдением условий организации питания в ДДУ на основании требований СанПиН; качеством поступающих продуктов (ежедневно) - осуществляет бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус поступающих продуктов и продовольственного сырья), а также знакомство с сопроводительной документацией (накладными, сертификатами соответствия, санитарно-эпидемиологическими заключениями, качественными удостоверениями) /

технологией приготовления пищи, качеством и соответствием объема готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

правильностью отбора и хранения суточных проб поварами (ежедневно);

работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды,

технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока с отметкой в журнале

здоровья (ежедневно);

информированием родителей (законных представителей) в ежедневном меню с указанием

выхода готовых блюд (ежедневно);

выполнением среднесуточных норм питания на одного ребенка по итогам накопительной

ведомости (каждые 10 дней);

выполнением норм потребности в основных пищевых веществах (белках, жирах,

углеводах) и энергетической ценности (калорийности) (ежемесячно).

качеством приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;
соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для детей;
качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

13.4. Повар контролирует:

количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок;
соблюдение технологии приготовления блюд,
санитарное состояние пищеблока;
правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой;
ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей;
формирование сбалансированного рациона питания, в соответствии с примерным двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;
правильность расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

13.5. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления детей проводится медицинской сестрой и заведующей во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

13.6. Заместитель заведующего ДОУ по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции помощников воспитателей и рабочих (МОП).

13.7. Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) бракеражной комиссией проводится **контрольное взвешивание** продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта.

Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

13.8. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

13.9. Для удобства контроля выхода блюд **посуда** на кухне должна быть **вымерена**. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

13.10. Весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными.

13.11. Руководитель ДОУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца.

13.12. Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ДОУ.

13.13. В технологических картах указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих граф: масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;

масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;
выход порций;

состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто"; технология приготовления блюда.

13.14. Картотека блюд утверждается руководителем ДООУ и корректируется по мере необходимости.

13.15. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло-молочные продукты. В журнале необходимо отражать их точное название, например, «Бифилайф», «Бифидок», «Кефир», сок «Яблочный витаминизированный», сок «Яблочный прямого отжима» и т.д.

13.16. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция).

13.17. Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С (см. СанПиН п 2.10.24)).

13.18. Общественно-административный контроль за организацией питания в Учреждении осуществляет Совет родителей.

13.19. Периодичность и содержание проверок определяется согласно плана Совета Родителей согласовывается с заведующим.

13.20. Проверяющий должен иметь допуск (медицинскую книжку).

14. Ответственность за работу по организации питания

14.1. Заведующий Учреждения несёт персональную ответственность за: организацию питания детей в Учреждении;

ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников Учреждения, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников Учреждения.

14.2. Медицинская сестра, повара несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

14.3. Завхоз несёт ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

14.4. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

14.5. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания детей, несут ответственность за вред, причиненный здоровью детей, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

15. Организация питания сотрудников.

15.1. Заведующий ежегодно издает приказ по Учреждению «Об организации питания сотрудников в ДООУ» на календарный год.

15.2. Сотрудникам предоставляется питание – обед : второе и третье блюдо.

15.3. Пища готовится для сотрудников, в общем котле с детьми.

15.4. Воспитатели первой смены – обедают вместе с детьми.

15.5. Воспитатели второй смены – питаются перед началом смены.

15.6. Помощники воспитателей – питаются вместе с воспитателями первой смены.

16. Утилизация излишне приготовленной продукции

16.1. Заведующим ДООУ ежегодно издается приказ «О создании комиссии по утилизации излишне приготовленной продукции на пищеблоке».

16.2. Работу комиссии организовать в соответствии с Положением «Об организации питания воспитанников и сотрудников в ДООУ».

16.3. В случае неявки воспитанника по какой-либо причине, воспитатель обязан оповестить членов комиссии.

16.4. Комиссия в случае излишне приготовленной продукции на

пищевые отходы по возникшим обстоятельствам утилизирует излишне приготовленную продукцию в специально предназначенную тару с маркировкой «Пищевые отходы».

17. Заключение

16.1. Положение организации питания в Учреждении принимается на Общем собрании Учреждения с указанием даты и № протокола. Утверждается и вводится в действие приказом заведующего Учреждением.

16.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся Общим собранием и утверждаются заведующим Учреждением.

16.3. Срок данного Положения не ограничен. Данное Положение действует до принятия нового