

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания детей, посещающих МАДОУ Детский сад № 53, разработано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами, действующими требованиями.

1.2. Основными задачами организации питания детей в МАДОУ, являются создание условий, направленных на обеспечение рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

2. Организация питания детей

2.1. Дети получают 4-х разовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, уплотненный полдник – 35%. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10%.

2.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.3. Питание осуществляется в соответствии с меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.6. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим МАДОУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медсестрой составляется акт с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются подписью заведующей. Исправления в меню не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности в организации питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка в МАДОУ, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд. А также рекомендации родителям по организации питания ребенка в выходные и праздничные дни, и в период адаптации к МАДОУ.

2.10. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций.

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи в группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3.1. 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.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МАДОУ.

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

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

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

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

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

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4. Порядок учета питания.

4.1. Ежедневно медсестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно (с 8.00 до 9.00 утра), подают педагоги.

4.2. На следующий день, в 8.45 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медсестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

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

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация: овощная, фруктовая; сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, растительное, молоко сухое, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

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 ДООУ на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число дето-дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

5. Контроль организации питания в ДООУ

5.1. Контроль за организацией питания осуществляет заведующая, медицинские работники, бракеражная комиссия.

5.2. Заведующая ДООУ обеспечивает контроль за:

- выполнением натуральных норм;
- выполнением 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, спецодежды, санитарно-гигиеническими средствами, разделочным оборудованием и уборочным инвентарем.

5.3. Медицинские работники ежедневно осуществляют контроль за:

- качеством поступающих продуктов. Бракераж, который включает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступающих продуктов и 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;
- работой пищеблока, его санитарным состоянием, организацией обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока с отметкой в журнале здоровья;
- информированием родителей (законных представителей) о ежедневном меню с указанием выхода готовых блюд;
- 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.

5.4. На бракеражную комиссию возлагаются следующие функции:

- осуществлять контроль за приготовлением пищи и закладки продуктов;
- нести ответственность за поступающей пищевой продукцией в детский сад;
- составлять акты качества продуктов;
- осуществлять проверку питания сотрудников.

6. Компетенция МАДОУ в организации питания детей

6.1. К компетенции МАДОУ относятся:

- организация питания детей в соответствии с требованиями СанПиН;
- ежедневное утверждение меню-требования и его выполнение;
- заключение договоров на закупку и поставку продуктов питания, и их исполнение;
- составление предварительных заявок;
- контроль качества поступающих продуктов на основе поданных заявок;
- обеспечение режима питания детей в соответствии с возрастом, условиями договора с родителями и Уставом МАДОУ;
- контроль качества приготовления пищи;
- расчет и оценка использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов (анализ выполнения натуральных норм питания), подсчет энергетической ценности рациона питания, содержания и соотношения основных пищевых веществ, витаминов и минералов);
- контроль своевременного поступления средств родительской платы.