



УТВЕРЖДАЮ:

Губернаторский МАДОУ ДС № 61

«Соловушка»

О.Н. Латыпова

от 09.01.2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания детей
в МАДОУ города Нижневартовска ДС № 61
«Соловушка»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом РФ № 273 РФ «Об образовании в РФ», Уставом образовательной организации, Правилами оказания услуг общественного питания (от 15.08.1997, № 1036, утверждёнными постановлением Правительства РФ), Законом РФ от 30.03.99 № 52 – ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения», Законом РФ от 02.01.00 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Сан ПиНа 2.4.1.3049 -13 (с изменениями), Сан ПиНа 2.3.2.1940 - 05 от 17.01.05, другими нормативно - правовыми актами, регламентирующими деятельность по организации питания детей.

1.2. Настоящее Положение устанавливает общие и обязательные требования к организации услуг по питанию детей ясельного и дошкольного возраста в МАДОУ города Нижневартовска ДС № 61 «Соловушка»

1.3. Питание детей в МАДОУ города Нижневартовска ДС № 61 «Соловушка» четырёхразовое, организовано по утверждённому графику, выдаётся помощникам воспитателей с пищеблока ДОУ.

1.4. Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

Организация рационального питания детей предусматривает строгое выполнение режима.

1.6. ДОУ реализовывает 10 - дневное циклическое меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания, рекомендованное департаментом образования.

1.7. Нормы питания в дошкольном учреждении (в граммах в день на одного ребёнка) соответствуют нормам, утверждённым Сан ПиН 2.4.1.3049 -13.

1.8. В питании дошкольников широко применяются овощи, фрукты и плодовоощные соки.

1.9. МАДОУ города Нижневартовска ДС № 61 «Соловушка» соблюдает основные принципы организации питания:

- Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энерготратам детей;
- Сбалансированность рациона по всем заменимым и не заменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы;
- Максимальное разнообразие рациона;
- Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- Учёт возрастных и индивидуальных особенностей, детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд, подтверждённая рекомендациями врача);
- Обеспечение санитарно - гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

1.10. Критериями качества питания могут служить активное поведение детей, состояние их здоровья, показатели физического развития, уровень заболеваемости детей, особенно острыми

респираторными инфекциями и кишечными расстройствами, так как при неправильном питании снижается иммунитет и уменьшается сопротивляемость организма.

1.11. Оценка качества рациона питания проводится по двум направлениям:

- каждые 10 дней оценивается выполнение рекомендуемого набора продуктов питания;
- один раз в месяц подсчитывается химический состав и калорийность рациона.

1.12. Контроль за соответствием набора продуктов производится по накопительной ведомости, в которой ведётся учёт ежедневного расхода продуктов на одного ребёнка в течение месяца.

1.13. Полученные данные сопоставляются с утверждёнными наборами продуктов. При выявлении отклонений от нормы проводится соответствующая коррекция питания в следующей неделе.

1.14. Расчёт пищевой ценности рациона (содержание белков, жиров, углеводов) и его энергетической ценности (калорийности) выполняется раз в месяц по данным среднемесячного количества продуктов, выданных на каждого ребёнка. Расчёт ведётся по официальным таблицам химического состава продуктов.

1.15. Полученные данные подсчёта химического состава рациона сравниваются с нормами физиологической потребности детей, высчитывается соотношение белков, жиров, углеводов, которое должно составлять 1: 1:4.

1.16. Правильный режим питания предусматривает также соответствующее распределение потребляемых продуктов питания в течение суток. В первую половину дня в рацион питания дошкольников включаются продукты, богатые белком и жиром, которые дольше задерживаются в желудке и требуют большего количества пищеварительных соков. На ужин - легко усвояемые продукты (овощи, фрукты, молочные, творожные, рыбные, крупяные блюда, блюда из яиц).

1.17. В ДОУ осуществляется контроль за:

- качеством поступающих продуктов и их транспортировкой;
- условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации;
- технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд;
- работой пищеблока и организацией обработки посуды;
- соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока;
- созданием условий для приёма пищи в группах;
- организацией приёма пищи детьми в группах;
- созданием педагогических условий для качества питания детей;
- контролем за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров персонала.

1.18. Приказом по образовательной организации создана бракеражная комиссия, которая осуществляет системный контроль за организацией и качеством питания детей, заполняет специальные акты, передаёт их руководству образовательной организации для принятия административных мер при выявлении нарушений.

1.19. Техническая документация на новые блюда и кулинарные изделия подлежит согласованию со специалистом – технологом департамента образования города в установленном порядке.

2. Организация питания воспитанников

2.1. В начале года издаётся приказ, которым утверждается ответственный за организацию питания детей, определяются его функциональные обязанности.

2.2. Ответственный осуществляет учёт питающихся детей в журнале учёта, который должен быть пронумерован, прошнурован, скреплён печатью и подписью руководителя ДОУ по установленной форме.

2.3. Родители вносят лицевой счет образовательной организации в банке оплату за содержание детей в образовательной организации, исходя установленных нормативов стоимости питания на одного ребёнка в день, утверждённого Постановлением главы города Нижневартовска.

2.4. Делопроизводитель образовательной организации собирает справки от родителей, подтверждающие право на льготу по родительской плате, передаёт данные бухгалтеру, готовит проект приказа на начисление родительской платы по льготному

- 2.4. нормативу.
- 2.5. Бухгалтер на основании приказа, документов, подтверждающих право на льготу, начисляет льготную родительскую плату; каждые 10 дней просчитывает стоимость детодня, вносит предложения кладовщику и медсестре по коррекции меню, исходя из фактической стоимости.
- 2.6. Для всех детей детского сада организовано пятиразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин.
- 2.7. При приеме пищи в группе создается благоприятная эмоциональная и окружающая обстановка. Дети должны быть обеспечены соответствующей посудой, удобно сидеть за столом. Блюда подаются красиво оформленными, не слишком горячими, но и не холодными. Детей приучают к чистоте и опрятности. Соблюдают последовательность приема пищи, не заставляют детей долго сидеть за столом в ожидании очередных блюд.
- 2.8. Организация питания детей в образовательной организации сочетается с правильным питанием ребенка в семье, домашнее питание дополняет рацион детского сада.
- 2.9. Помощники воспитателей получают пищу с пищеблока строго по утвержденному графику, транспортируют ее в группу.
- 2.10. Повар выдаёт готовую пищу строго по весу, количеству питающихся детей только с разрешения медицинского работника после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
- 2.11. Контроль за организацией питания детей на группах проводится медицинскими работниками во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени). При этом обращается внимание на соблюдение режима питания, соблюдение норм раздачи каждому ребенку (при необходимости проводится взвешивание порций взятых со стола), на организацию кормления детей.
- 2.12. Организуется систематический плановый контроль заведующего образовательной организации, заместителем заведующего по ВМР, членами бракеражной комиссии, родительским комитетом.
- 2.13. Персонал групп детского сада строго соблюдает санитарные нормы и правила при организации приема пищи детьми. Создает все необходимые условия, в том числе и педагогические для кормления детей.
- 2.14. Воспитатели групп привлекают детей для выполнения поручений, дежурств при организации питания по алгоритму, обеспечивают охрану жизни и здоровья детей, технику безопасности.
- 2.15. Персонал групп принимает самое непосредственное участие в оказании содействия детям в употреблении всего рациона, применяют разнообразные методы и приемы, повышающие интерес детей в еде.
- 2.16. Воспитатели групп несут персональную ответственность за достоверность данных по количеству отмеченных в табеле посещаемости детей и сведения об их количестве, поступающие на пищеблок для расчёта количества детей в меню. Дают точные данные помощникам воспитателей, помощники воспитателей записывают эти данные в специальном журнале на пищеблоке ежедневно до 8.30.

3. Организация работы повара, кладовщика, медицинской сестры

- 3.1. Ежедневное меню составляется на основе 10 дневного циклического меню, рекомендованного департаментом образования.
- 3.2. Меню вывешивается на видном месте, в котором указано наименование блюд, выход продуктов.
- 3.3. Медсестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять выход блюд, вести необходимую документацию, участвовать в мониторинге качества питания.
- 3.4. Кладовщиком ведется необходимая документация. Принимаются меры по поступлению в детский сад продуктов в ассортименте, соответствующих требованиям государственных стандартов.
- 3.5. Работники пищеблока строго соблюдают графики генеральной уборки, выдачи пищи, технологию приготовления блюд на основе технологических карт с рецептами

и порядком приготовления блюд с учётом времени года, сроки прохождения медицинских осмотров.

- 3.6. Систематически выставляются контрольные блюда перед раздачей, оставляется двухсуточная проба.
- 3.7. Шеф - повар периодически посещает группы во время организации кормления детей с целью изучения вкусовых пристрастий детей, анализа состояния питания детей.
- 3.8. Персонал пищеблока строго соблюдает технику безопасности, охрану труда, санитарно - гигиенические правила и нормы.

4. Соблюдение санитарно - гигиенических требований при организации питания детей в образовательной организации

- 4.1. Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и пр., всех моментов, предусмотренных Санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений.
- 4.2. К работе на пищеблоке допускаются здоровые люди, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими нормативами.
- 4.3. Контроль за прохождением медосмотров возлагается на специалиста отдела кадров.
- 4.4. Медсестра ежедневно осматривает работников пищеблока, проверяет отсутствие гнойничковых заболеваний кожи, записывает результаты проверок в специальный журнал, даёт соответствующие рекомендации; следит за правильным ведением журнала здоровья, заполняемым каждым работником пищеблока за личной подписью; наблюдает за соблюдением личной гигиены работниками пищеблока, в случае необходимости принимает адекватные меры.
- 4.5. О случаях появления в детском саду пищевых отравлений и острых кишечных инфекциях среди детей и персонала, необходимо в установленные сроки информировать органы Роспотребнадзора, департамент образования, детскую поликлинику.

5. Контроль за организацией и качеством питания. Работа бракеражной комиссии.

5.1. Контроль за организацией питания детей в образовательной организации осуществляется на всех этапах, начиная от руководителей и кончая родительским комитетом, бракеражной комиссией.

5.2. Работу по организации питания детей в образовательной организации контролируют представители санитарно - эпидемиологической службы, органов здравоохранения, департамента образования, общественные, профсоюзные организации и пр.

5.3. Руководитель образовательной организации отвечает за всю постановку работы учреждении по организации и качеству питания воспитанников. Следит за правильным использованием ассигнований на питание детей.

5.4. Основными организаторами правильного питания детей в образовательной организации являются заведующий и медицинские работники. В их обязанности входит постоянный контроль за постановкой питания детей в образовательной организации.

5.5. Контроль за выполнением натуральных норм продуктов осуществляют медицинская сестра и утверждённая приказом по образовательной организации бракеражная комиссия, осуществляющая плановый контроль не реже одного раза в квартал и по необходимости. По итогам контроля составляются акты, которые передаются руководителю образовательной организации для принятия управленческого решения в случае обнаружения нарушений. Состав бракеражной постоянно действующей комиссии определяется приказом руководителя образовательной организации. В состав бракеражной комиссии входят представитель первичной профсоюзной организации, старшая медицинская сестра (по согласованию), другие работники образовательной организации.

5.6. Проверку правильности закладки основных продуктов проводят путём контрольного взвешивания продуктов, выданных для приготовления данного блюда, количество которых должно соответствовать данным меню — раскладки.

5.7. Выход блюд контролируется путём общего объёма приготовленной пищи, который должен соответствовать количеству детей и объёму разовых порций.

5.8. Выход вторых блюд проверяют взвешивание нескольких порций и определением среднего веса одной порции, который должен отвечать установленному выходу по раскладке.

5.9. Бракераж готовой продукции проводится медицинским персоналом, бракеражной комиссией в основном органолептическим методом, который заключается в определении внешнего вида, её цвета, запаха, консистенции, вкуса при той температуре, при которой употребляется данное блюдо.

5.10 Для органолептической оценки первого блюда его нужно тщательно перемешать в котле и взять в небольшом количестве на тарелку. Отметить внешний вид блюда, его цвет, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязнённости, сравнивать набор кореньев и овощей с рецептом по закладке, обратить внимание на наличие постороннего запаха или привкуса, горечи, не свойственной данному блюду кислотности, пересола.

5.11. При оценке вторых блюд обратить внимание на равномерность порционирования, в изделиях из мяса и рыбы определить цвет их как на поверхности, так и на разрезе, что позволит выявить нарушения в технологии приготовления блюда.

5.12. Оценивать качества крупяных гарниров и каш следует по их консистенции, сравнивать её с запланированной по меню – раскладке, что позволяет выявить недовложение.

5.13. При оценке овощных блюд большое значение придаётся их внешнему виду, цвету, консистенции.

5.14. При подозрении на несоответствие блюда рецептуре его следует направить на анализ в лабораторию санэпидстанции.

5.15. При снятии пробы надо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются те, которые применяются в сыром виде; вкусовая пробы не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления. Такие блюда запрещают к выдаче и направляют на анализ.

5.16. Результаты проверки доброкачественности пищи фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

5.17. Ежедневно двое суток хранится при температуре 6 — 8 градусов пробы готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб находится под постоянным контролем медицинских работников.

5.18. Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, активности применяемых дезинфицирующих растворов.

5.19. Контроль за организацией питания детей в группах проводят медицинские работники, заведующий образовательной организацией, заместитель заведующей по ВМР. Отслеживается исполнение режима питания детей, доведение пищи до детей, организацию процесса кормления детей (эстетика питания, сервировка стола, привитие детям необходимых гигиенических навыков, наличие остатков пищи).

5.20. В группах проверяется соблюдение санитарно – гигиенических требований, качество мытья посуды.

5.21. Одним из эффективных методов контроля за постановкой питания в образовательной организации является привлечение к этому вопросу членов родительского комитета.

5.22. Результаты проверок доводятся до сведения педагогического коллектива, медицинских работников, родительского актива, а при необходимости - вышестоящих органов. По результатам контроля принимается управленческое решение.

УТВЕРЖДАЮ:
МАДОУ ДС № 61
 «Соловушка»
 Административный
 заместитель директора
ПРИЛОЖЕНИЕ
 к приказу № 1 от
Соловушка
 * Проверка пищеблока



График проверок пищеблока

№ п/п	Направление контроля	Дни недели				
		Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
1.	Качество поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям её транспортировки, хранения.	Молочная продукция. Отв.: мед. работники	Фрукты. Отв.: мед. работники	Хлеб. Отв.: мед. работники	Яйцо. Мясо. Отв.: мед. работники	Овощи, крупы, консервы, кондитерские изделия. Отв.: мед. работники
2.	Качество и своевременность уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, правил личной гигиены	Старшая м/c	Зам. зав. по АХР	Завхоз	Старшая м/c	Зам. зав. по АХР

Многоступенчатый контроль сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в образовательных учреждениях, имеющих пищеблоки.

Наименование этапа многостуменчного контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определляемые показатели	Оформление результатов	Преодоление действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1 Входной контроль показателей и безопасности <i>каждой партии</i> поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ):					
1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, специодежды, санитарные книжки грузчиков	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта	Шеф-повар
1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	<ul style="list-style-type: none"> - приемка сырья; соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды. - соответствие инвентаря, производственно тары, посуды, приборов 	<p><i>Требования к упаковке и маркировке:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - маркировка на упаковке и товарно-сопроводительной документации; соответствие принадлежности продукции прописанный в сопроводительной документации; - соответствие указанной в сопроводительной документации к партии, указанный в упаковке и маркировке 	<ul style="list-style-type: none"> - книга поступления пищевой продукции - Акт входного контроля на соответствие продукции 	<ul style="list-style-type: none"> - Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику 	Заведующий ОО, шеф-повар
<i>Исполнители</i>	<i>Шеф-повар, кандидатом, зам.заб.по АХР</i>	(объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).	<i>требованиям и стандартам.</i>		
2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждается всеми необходимыми					

2	Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки	1.Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 2.Контроль за соблюдением рецептуры и технологии 2.2.Контроль на этапе производства пищевых продуктов	2.1.Соблюдение рецептуры, технологии 2.2.Соблюдение норм закладки сырья, соединение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционирования, разделе кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ обучавшихся воспитанников на основании пунктов 7.4, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08). 2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 2.4. Вода: - Микробиологические показатели (2 раза в год-август, февраль), - Химические показатели, радиологические показатели (1 раз в год).	Бракеражный журнал Органолептическая оценка	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причин несоответствия и ее устранение	Заведующий ОО, шеф-повар медработник
3	Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах	Санитарное состояние: - спецодежды, -чехи,	Наличие графиков генеральной уборки помещений Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерцидными лампами	Журнал проведения санитарной обработки	Приостановка процесса, информирование руководства, Медработник	Заведующий ОО, Шеф-повар, Медработник

	пинеблок: - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола.	оборудования, инвентаря, тары, посуды, помещений, оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды	Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря Осмотр работников пинеблока, Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пинеблока и санитарного гигиенического обучения	установление причины несоответствия и ее устранение
4	Контроль эффективности работы: - холодильного, технологического оборудования - техногенетического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пинеблоков, столовых к безопасному приему пищи в Учреждениях Наличие технического паспорта на оборудование. Протокола испытаний	Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов
5	Контроль температурно-влажностных режимов хранения	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	Информирование руководства, проведение ремонтных работ
6	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях пинеблока Составление штатного расписания пинеблоков исходя из количества воспитанников в Учреждении Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест.	График стирки спецодежды Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение доп/мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов

УТВЕРЖДАЮ:



О.Н. Латыпова
17 от 09.01.2019г.

График закладки основных продуктов питания

- 8.00 – мясо в 1 блюдо;
- 8.00 - закладка мяса или рыбы во 2 блюдо;
- 10.00 – тесто для выпечки;
- 10.30 – закладка сливочного масла во 2 блюдо, сахара в 3 блюдо;
- 13.00 - продукты для полдника;
- 13.00 - закладка основных продуктов на ужин