

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение разработано для муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения детский сад №66 «Журавушка» (далее - Учреждение), в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13), Уставом Учреждения.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания в Учреждении, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Организация питания в Учреждении возлагается на администрацию Учреждения.

2.2. Дети получают пятиразовое питание (второй завтрак сок или фрукты после занятий).

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

2.3. Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно на следующий день медицинской сестрой составляется меню и утверждается заведующим.

При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

2.5. Меню является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Исправления в меню не допускаются.

2.6. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.7. Ежедневно медицинской сестрой ведется учет питающихся детей в таблице посещаемости.

2.8. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.9. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд + 60-65°С.

2.10. Выдавать готовую пищу с пищеблока следует только с разрешения медицинской сестры, после снятия ею пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.11. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинской сестрой осуществляется С-витаминизация третьего блюда.

2.12. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях (СанПиН 2.4.1.3049-13).

2.13. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группы осуществляется помощником воспитателя строго по графику в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13).

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

3.4. Пред 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 дежурству могут привлекаться дети с 4-х лет.

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

3.7. Подача блюд и прием пищи в группах осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают третье блюдо;
- подается салат или закуска (во время обеда),
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.

4. Контроль за организацией питания.

4.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13

4.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

- в контроле (по меню) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания;

- в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов.

4.3. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.1.3049-13).

4.4. Администрацией совместно с медицинским персоналом разрабатывается план контроля за организацией питания в Учреждении на учебный год.

5. Документация по организации питания

- План производственного контроля
- Функциональные обязанности работников пищеблока.
- Приказ по организации питания.
- Примерное десятидневное меню.
- Технологические карты.
- Ежедневное меню, утвержденное руководителем, с указанием даты, количества питающихся детей, нормы на одного ребенка и на всех детей, выхода блюда, объема порции, стоимости.
- Сертификаты соответствия.
- Сертификаты качества.
- Инструкции по технике безопасности.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- График раздачи пищи по группам.
- Журнал учета посещаемости детей.
- Анализ выполнения натуральных норм продуктов,
- Тетради для записи санитарного состояния групп и помещений Учреждения.