



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МДОУ
Усть-Куломский детский сад №3
Исакова Т.И.
Приказ № 2/ от 16.01.2014 год

ПОЛОЖЕНИЕ
Об организации питания
в МДОУ Усть-Куломский детский сад №3

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Данное положение направлено на организацию рационального сбалансированного питания детей с целью сохранения и укрепления их здоровья, гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды.
- 1.2. 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.
- 1.3. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи.
- 1.4. Основными показателями правильной организации питания детей в детских садах являются хорошее самочувствие детей, отсутствие желудочно-кишечных заболеваний, низкая заболеваемость в детском коллективе.
- 1.5. Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов - мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить воспитанников всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов, равно как и избыточное потребление каких-либо из них, неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей.
- 1.6. Законодательно-нормативное обеспечение:
Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. № 26;

2. Организация работы.

- 2.1. Согласно санитарно-гигиеническим требованиям соблюдения режима питания в детском саду организовано 4-х разовое питание детей:
 - Завтрак
 - 2 завтрак
 - Обед
 - Ужин
- 2.2. В организации питания ребенка дошкольного возраста имеет большое значение соблюдение режима, поэтому промежутки между отдельными приемами пищи составляют 3,5-4 часа в соответствии возраста детей, и объем ее должен строго соответствовать возрасту детей.
- 2.3. Для организации рационального питания в ДОО составлено, утверждено и согласовано в отделе Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Коми в Усть-Куломском районе 10- дневное меню, разработанное на основе физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- 2.4. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста.
- 2.5. При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

2.6. Такие продукты, как хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, включать в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйцо) 2 - 3 раза в неделю. В течение декады ребенок должен получить количество продуктов в полном объеме в расчете установленным нормам. При составлении меню необходимо обращать внимание на обязательное включение в рацион детей салатов из сырых овощей и фруктов.

2.7. При составлении меню-требования учитываются следующее:

- Определяется норма на каждого ребенка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд;

2.8. Для сотрудников, решившим питаться в детском саду, во время обеда организуется горячее питание, с включением в меню: 1 блюдо и хлеб. Для организации питания работниками продукты закупаются на личные средства и готовится поваром в отдельной посуде для персонала.

2.9. Организация питания в детском саду сочетается с правильным питанием ребенка в семье. С этой целью педагоги информируют родителей о продуктах и блюдах, которые ребенок получает в течение дня в детском саду, вывешивая ежедневное меню детей, предлагаются рекомендации по составу домашних ужинов.

2.10. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все продукты питания, которые поступают в дошкольные учреждения, должны соответствовать требованиям государственных стандартов и сопровождаться документацией (накладными, сертификатами) с указанием их качества, сроков реализации, количества.

2.11. Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой, где эти продукты должны быть записаны на каждое блюдо с указанием количества на одного ребенка и на всех детей.

2.12. Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы заведующим МДОУ или медицинским работником.

2.13. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

2.14. В правильной организации питания детей большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Группы обеспечиваются соответствующей посудой, удобными столами. Блюда подаются детям не слишком горячими, но и не холодными. Воспитатели приучают детей к чистоте и опрятности при приеме пищи.

2.15. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой стола, привитием детям гигиенических навыков.

2.16. Контроль за организацией питания детей в группах проводится медицинскими работниками во время посещения групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени). При этом обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола).

2.17. Контроль за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей проводится старшим медицинским работником путем подсчета химического состава и калорийности питания по официальным таблицам химического состава пищевых продуктов. Расчеты питания по содержанию белков, жиров, углеводов и калорий проводятся 1 раз в месяц по накопительной бухгалтерской ведомости. При проведении расчетов особое внимание уделяется достаточному содержанию в рационах питания детей белков животного происхождения.

2.18. Результаты подсчета химического состава получаемого детьми питания должны быть доведены до заведующего дошкольным учреждением, особенно в тех случаях, когда имеются отклонения от рекомендуемых норм, для принятия оперативных мер к рационализации питания детей.

2.19. К работе на пищеблоке детского сада допускаются только здоровые, прошедшие медицинское обследование в соответствии с требованиями работники пищеблока. На должность повара принимаются лица со специальным образованием. Они обязаны пройти курс санитарного минимума со сдачей экзамена и в последующем проходить этот курс ежегодно.

2.20. Устройство, оборудование, содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам и нормам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

3. Ответственные за организацию питания

3.1. Общее руководство организацией питания детей осуществляет заведующая ДОУ.

- Контролирует деятельность заведующего хозяйством по обеспечению своевременной доставки продуктов питания, их правильного хранения;
- Следит за использованием средств на питание;
- Осуществляет контроль за работой персонала пищеблока, соблюдением санитарно-гигиенических условий при приготовлении и раздаче пищи;
- периодически проверяет организацию питания детей в группах.
- Осуществляет постоянный контроль за правильной постановкой питания детей, за качеством питания разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания.
- Составляет на основе разработанного и утвержденного 10-дневного меню меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд разного возраста, руководствуясь технологическими картами с рецептурами и порядком приготовления блюд с учетом времени года.
- Контролирует соблюдение основных норм рационального питания детей. И если при проведении расчетов питания выявляются отклонения от рекомендованных норм, то при очередном составлении меню, с учетом этих отклонений, ей вносятся необходимая коррекция.
- Контролирует качество доставляемых продуктов, соблюдение правил их хранения и реализации.
- Следит за качеством приготовления пищи, соблюдением натуральных норм продуктов.
- Контролирует соблюдение норм выхода порций.
- Осуществляет ежедневный обход групп, проверяет организацию питания в группах.
- Контролирует закладку пробы готовых блюд, хранение в соответствии с требованиями. Следит за состоянием тары для пробы, ее маркировкой.

3.2. снабжение детского сада продуктами питания осуществляет заведующий хозяйством.

3.3. Заведующий хозяйством:

- Своевременно доставляет продукты питания, ведет переговоры с поставщиками для поставки продуктов питания.
- Выдает продукты из кладовой в пищеблок поварам по весу, в соответствии с меню-заказом.
- Участвует в составлении меню-раскладки на каждый день.

- Следит за своевременной реализацией продуктов питания, за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- Следит за санитарным состоянием кладовой.
- Ежедневно ведет бракераж сырых продуктов и готовых блюд, сверяет бракераж с меню-раскладкой, набор продуктов по меню с бракеражной тетрадью.
- Контролирует ведение таблиц на питание детей по группам.
- Контролирует санитарное состояние пищеблока.

Медицинский работник:

- Систематически проводит расчет химического состава и калорийности пищевого рациона (по накопительной ведомости).
- Принимает участие в закладке продуктов на пищеблоке.
- Осуществляет ежедневный обход групп, проверяет организацию питания в группах.
- Контролирует санитарное состояние пищеблока.
- Проводит санитарно-просветительную работу среди персонала и родителей по вопросам рационального питания.
- З.б. Непосредственное приготовление пищи осуществляет повар
- Обеспечивает приготовление вкусной и доброкачественной детской пищи с соблюдением санитарно-гигиенических требований, технологий и рецептов блюд в соответствии с режимом детского сада.
- Отвечают за качество и сохранность приготовленной пищи.
- Отвечают за санитарно-гигиеническое состояние пищеблока в течение дня.
- Производят закладку основных продуктов в кастрюли.
- Приготовленную пищу раздают персоналу соответственно режиму группы.
- Следит за соблюдением графика получения пищи группами.
- Оставляет ежедневно пробу завтрака, обеда, ужина, производит пробу готовых блюд, закладывает пробы на хранение в соответствии с требованиями ЦГСЭН и несёт за это персональную ответственность.
- Обеспечивают работу и правильную эксплуатацию электрооборудования, своевременно сообщают руководителю о неисправностях и принимают срочные меры по их устранению.
- Делают маркировку посуды на пищеблоке и следят за ней.
- Соблюдает правила личной гигиены, работает в чистой спецодежде и головном уборе.