

1. Общие положения

1.1. Положение об организации питания воспитанников в Муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении Упоровского муниципального района Упоровского детского сада «Солнышко» общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей.

разработано в соответствии с «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях» СанПиН 2.4.1.3049-13.».

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

1.3. Контроль за качеством питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, за санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на старшую медицинскую сестру Учреждения.

2. Организация питания детей в Учреждении

2.1. Воспитанники, посещающие Учреждение получают четырёхразовое питание, обеспечивающее 75 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

2.2. Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

2.3. Питание воспитанников в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным двадцатидневное меню в возрасте от 1.5 до 3 и 3 до 7 лет, разработано АУ ТО Центром технологического контроля г. Тюмень.

2.4. На основе примерного 20-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором Учреждения.

2.5. При составлении меню-требования учитываются:

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

- данные о химическом составе блюд;

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

2.7. Вносить изменения в утверждённое меню-требование, без согласования с директором Учреждения, запрещается.

2.8. При необходимости (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) старшей медицинской сестрой в меню-требование вносятся изменения, заверяются подписью директора Учреждения. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей (законных представителей) информируют об ассортименте питания ребёнка, вывешивая меню в приёмных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Старшая медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котёл и проверять блюда на выходе.

2.11. Объём приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объёму разовых порций.

2.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, старшей медицинской сестры, 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, старшей медицинской сестрой осуществляется С- витаминизация III блюда.

2.14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания воспитанников в группах

3.1. Работа по организации питания воспитанников в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке к кормлению и во время приёма пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приёма пищи воспитанниками.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утверждённому директором Учреждения.

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

3.4. Перед раздачей пищи воспитанникам 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 приёмом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться воспитанники с 3-х лет.

3.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение воспитанников в буфетной.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подаётся I блюдо;
- воспитанники рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления воспитанниками блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- воспитанники приступают к приёму I блюда;
- по окончании помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подаётся II блюдо;
- приём пищи заканчивается приёмом III блюда.

3.7. В группах раннего возраста воспитанников, у которых не сформирован навык самостоятельного приёма пищи, докармливают.

4. Мониторинг питания

4.1. Мониторинг питания представляет собой сбор информации о качестве питания воспитанников путём изучения количества пищевых отходов готовых блюд и кулинарных изделий.

4.2. Мониторинг питания позволяет решить следующие задачи:

- получение объективной информации о качестве питания воспитанников;
- наблюдение за питанием воспитанников на группах;
- замер количества отходов после принятия пищи;
- выявление блюд, дающих наибольшее количество отходов;
- анализ результатов мониторинга;

- использование полученных данных для внесения изменений в примерные 20-ти дневные меню.

4.3. Проведение мониторинга питания осуществляет комиссия, в которую входят: директор; старшая медицинская сестра; помощник воспитателя проверяемой группы.

4.4. В обязанности комиссии входит:

- наблюдение выдачи пищи на пищеблоке, с записью выданного количества пищи (в килограммах) в «Журнал мониторинга питания»;
- наблюдение на группах за принятием пищи воспитанниками;
- сбор всех отходов в специальное ведро и взвешивание общего количества отходов;
- определение процента отходов;
- анализ и оценка результатов мониторинга с записью в «Журнал мониторинга питания» с личными подписями членов комиссии;

5. Порядок учёта питания

5.1. В начале календарного года директором Учреждения издаётся приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются их функциональные обязанности.

5.2. Ежедневно старшая медицинская сестра составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

5.3. На следующий день, в 9.00 старшая медицинская сестра предоставляет сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах на пищеблок.

5.4. В случае снижения численности воспитанников:

- отсутствующие воспитанники снимаются с питания;
- продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту;
- возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, полдника не производится, если они прошли тепловую обработку, а также продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.
- возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущённое молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

5.5. В случае повышения численности воспитанников, выписывается дополнительное меню-требование на последующие виды приёма пищи в соответствии с количеством прибывших воспитанников. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

5.6. Учёт продуктов ведётся в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

5.7. Распределение обязанностей по организации питания между директором Учреждения, старшей медицинской сестрой, поварами, кладовщиком отражаются в Циклограмме совместной деятельности по контролю за организацией питания.