

СОГЛАСОВАНО
Председатель
профсоюзного комитета
Языкина Г.В.
« 18 » 11 / 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Старобачатская СОШ»
Евдокимова Г.В.
Приказ № 154 от 18.11.2015 г.

Положение

об организации питания в дошкольной группе

I. Общие положения

1.1. Настоящие Положение по организации питания (далее Положение) в дошкольной группе МБОУ «Старобачатская СОШ» в соответствии с ФЗ № 273 от 29.12.2012 "Об образовании в Российской Федерации" и на основании СанПиН 2.4.1.3049-13, утвержденным постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 N 26

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 5 до 7 лет) в дошкольной группе, реализующей общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в группе (повара, фельдшера, воспитателя, младшего воспитателя, работников пищеблоков), а так же деятельность родительского комитета:

- по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания;
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке школы ;
- организация хранения пищевых продуктов;
- организации приема пищи детьми;
- организации производственного контроля за питанием;
- организации общественного контроля за питанием детей .

II. Требования к организации питания детей

2.1. Учреждение обеспечивает гарантированное сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом и временем пребывания, по нормам, утвержденным санитарными нормами и правилами.

2.2. Требования к деятельности по формированию рациона и организации питания детей в Учреждении, производству, реализации, организации потребления продукции общественного питания для детей, посещающих учреждение, определяются санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, установленным санитарными, гигиеническими и иными нормами и требованиями, не соблюдение которых создает угрозу жизни и здоровья детей.

2.3. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам организации общественного питания, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоке.

2.4. Посуда, инвентарь, тара должны иметь соответствующие санитарно-эпидемиологическое заключение.

2.5. Для приготовления пищи используется электрооборудование.

2.6. Помещение пищеблока должно быть оборудовано вытяжной вентиляцией.

III. Организация питания на пищеблоке

3.1. Дети, посещающие дошкольную группу, получают пятиразовое питание, обеспечивающее 95 % суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, полдник — 15 %, ужин - 20 %. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %.

3.2. Питание в дошкольной группе осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста и утвержденного директором школы.

3.3. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается директором .

3.4. При составлении меню - требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов ;
- объем блюд;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

3.6. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с директором школы, запрещается.

3.7. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) фельдшером составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью директора. Исправления в меню - раскладке не допускаются.

3.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемной группы, с указанием полного наименования и веса блюд.

3.9. Медицинский работник, члены бракеражной комиссии, администрация обязаны присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

3.11. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; а холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

3.12. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии, после снятия ими пробы. Медработник в бракеражном журнале записывает результаты оценки каждого из готовых блюд.

3.13. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику.

IV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

4.1. Пищевые продукты, поступающие в ОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без

сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

4.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт.

4.3. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре $+2 - +6^{\circ}\text{C}$, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

4.4. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;
- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

4.6. В дошкольной группе должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

V. Требования к составлению меню для организации питания детей

5.1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.4.1.3049-13

5.2. При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем их пребывания в дошкольной группе.

5.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для возрастной категории детей от 5 до 7 лет, утвержденное директором ОУ и согласованное в Роспотребнадзоре.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

5.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

5.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов.

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

5.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

Должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд

5.7. В дошкольной группе должна проводиться круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

На основании Инструкции по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно- профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминными препаратами № 06-15/1-15, в целях профилактики полигиповитаминозов, снижения заболеваемости, нормализации обмена веществ и укрепления здоровья детей проводится профилактическая витаминизация путём регулярного, ежедневного приёма поливитаминных препаратов

профилактического назначения в дозах, соответствующих потребности организма детей различных групп с ноября по май.

Используются следующие поливитаминные препараты

- для детей подготовительной к школе группы- Гексавит или Ундевит по 1 драже в день после еды.

При отсутствии вышеперечисленных препаратов, проводить витаминизацию детей аскорбиновой кислотой в таблетках или драже по 0.05 г в день для детей в возрасте от 5 до 7 лет.

В Журнал «учёта витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

5.8. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

5.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

5.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, дежурного воспитателя, представителя администрации ОУ, фельдшера.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается поваром или медицинским работником в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в

холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медработник.

5.12 Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

5.13 Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся;
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

VI. Организация питания детей в группе

6.1. Выдача пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному директором школы на основании СанПиН.

6.2. Работа по организации питания детей в группе осуществляется под руководством воспитателя, младшего воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

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

6.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

-сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

6.5. К сервировке столов могут привлекаться дети (раскладывание клеенок, скатертей, выставление салфетниц).

6.6. Убирать за собой тарелки, приборы и бокалы со стола детям категорически запрещается, уборку осуществляет младший воспитатель.

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

6.8. 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, помощник воспитателя 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.

VII. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

7.1. К началу учебного года директор школы издает приказ о назначении ответственных лиц за питание, определяются их функциональные обязанности.

7.2. Ответственные за питание осуществляют учет питающихся в Журналах учета посещаемости, которые должны быть прошнурованы, пронумерованы, скреплены печатью и подписью заведующего.

7.3. Ежедневно медработник составляет меню – раскладку на следующий день, на основании поданных в 12-00 заявок воспитателей.

7.4. На следующий день, в 9-00 фельдшер проверяет фактическое присутствие воспитанников в группе, и при расхождении количества детей более 3 человек проводит корректировку расхода продуктов, оформляя акты возврата или дополнительной выдачи продуктов.

7.5. В случае снижения численности детей и закладка продуктов в котел для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.

7.6. С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин), 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. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макаронные изделия, фрукты, овощи.

7.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на следующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей.

7.9. 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.

VIII. Технологические потери и поставка продуктов.

8.1. Организации, снабжающие ОУ пищевыми продуктами, должны обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

8.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

8.3. Поставки продуктов в ОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

8.4. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

IX. Производственный контроль при организации питания в ОУ.

9.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в ДООУ следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, а также методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

9.2. При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен производственный контроль за формированием рациона питания детей заключается в:

- контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);
- контроле (по меню и меню-требованиям) за средне недельным количеством плодов и ягод.
- контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами.

9.3. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.