

Принято
Общим собранием работников
детского сада № 9 «Лесная сказка»
Протокол № 1 от 21.02.2022г.



Положение об организации питания
МБДОУ детского сада комбинированного вида № 9
«Лесная сказка» пос. Анджиевский Минераловодского района

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее положение регулирует организацию питания детей и сотрудников МБДОУ детского сада комбинированного вида № 9 «Лесная сказка» пос. Анджиевский, Минераловодского района.
- 1.2. МБДОУ детский сад № 9 «Лесная сказка» обеспечивает четырёх разовое питание детей с 2 лет до 7 лет.
- 1.3. В МБДОУ соблюдается строгий режим питания в каждой возрастной группе.
- 1.4. Норма расхода денежных средств на 1 ребенка устанавливается приказом начальника управления образования Минераловодского городского округа.
- 1.5. В работе МБДОУ руководствуется нормативными актами и документами.
 - ✓ Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». № 29-ФЗ (ст. 15.17) от 02.01.00 г.
 - ✓ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (СП 2.4.3648-20)
 - ✓ «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания» (СП 2.3/2.4.3590-20)
 - ✓ Инструкция по проведению С-витаминизации, утвержденная Министерством здравоохранения Российской Федерации 18.02.94 г. № 06-15/3-15.
- 1.6. МБДОУ работает с поставщиками продуктов, прошедшими тендерную комиссию и заключившими договор о поставке продуктов.

2. Организация питания.

- 2.1. В МБДОУ детском саду № 9 «Лесная сказка» организация питания строится на следующих основных принципах:
 - ✓ Составление полноценных рационов питания;
 - ✓ Использование разнообразных ассортиментов продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
 - ✓ Строгое соблюдение режима питания;
 - ✓ Соблюдение правил эстетики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
 - ✓ правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях;
 - ✓ проведение санитарно-просветительской работы с родителями;
 - ✓ гигиеническое воспитание детей;
 - ✓ учет климатических, национальных особенностей региона, времени года;
 - ✓ индивидуальный подход к каждому ребенку, учет состояния здоровья, особенности развития, периода адаптации, наличие хронических заболеваний;
 - ✓ строгое соблюдение технологических требований приготовления пищи, обеспечение правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
 - ✓ повседневный контроль за работой пищеблока, доведением пищи до ребенка, правильной организацией питания детей в группах;
 - ✓ учет эффективного питания.

3. Санитарные правила пищеблока

3.1. Пищеблок детского сада имеет кухонное оборудование и инвентарь в соответствии с действующими нормативами.

Помещение пищеблока имеет полезную площадь 124 м² и соответствующий набор технологического оборудования. Моечная, разделочная и заготовочная отделяется от кухни перегородкой высотой 1,2 метра. Полы в моечной, разделочной и заготовочной имеют трапы для стока воды. Помещение оборудовано вытяжной вентиляцией.

3.2. Пищеблок оборудован электрическими плитами, овощерезкой, мясорубкой, хлеборезкой, жарочным шкафом, электрокотлом (для подогрева воды)

3.3. Для хранения скоропортящихся продуктов пищеблок имеет холодильные установки, оснащенные термометрами. В холодильной камере имеется возможность раздельного хранения продуктов.

3.4. Пищеблок имеет помещение для хранения сухих продуктов: кладовую, оборудованную специальными полками, для хранения овощей — холодильный шкаф.

3.5. Помещение кухни оборудовано специальными 4-мя разделочными столами: для разделки сырых продуктов, для вареных продуктов, для теста.

3.6. Для разделки различных продуктов на пищеблоке имеются специальные разделочные доски и ножи. Разделочные доски изготовлены из твердых пород дерева, гладко выструганы. Доски и ножи маркированы: «СМ» - сырое мясо; «ВМ» - вареное мясо; «СР» - сырые овощи; «ВО» - вареные овощи; «Х» - хлеб; «Сельдь»; «Гастрономия». Разделочные доски хранятся раздельно, на специальных стеллажах, в кассетах, поставленных на ребро. Для каждой разделочной доски и ножа выделено специальное промаркированное место.

3.7. Для мытья кухонной посуды пищеблок оборудован специальными ваннами, имеется подводка холодной и горячей воды.

3.8. Для сбора отходов и отбросов имеются ёмкости с крышками, которые очищаются по мере их заполнения и в конце рабочего дня промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды и ополаскиваются горячей водой.

3.9. Помещения пищеблока содержатся в идеальной чистоте. Ежедневная уборка заключается в мытье полов по мере загрязнения, удаление пыли, протирание радиаторов помещения, подоконников, мытье столов и разделочных досок по окончании каждого этапа работ, своевременном мытье посуды и кухонного инвентаря.

3.10. Не реже одного раза в неделю помещение пищеблока обрабатывается моющими средствами: проводится мытье стен, осветительной арматуры, оконных стекол и т.п.

3.11. Один раз в месяц на пищеблоке проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.12. Мясорубки сразу после окончания операции разбираются, тщательно промываются, обрабатываются кипятком и прокаливаются в духовом шкафу.

Ветошь после мытья посуды тщательно промываются, кипятятся в течение 15 минут, просушиваются и хранятся в закрытой посуде. Щетки, ерши также тщательно промываются, просушиваются и хранятся в специально выделенных местах.

3.13. Тара, в которой перевозят продукты, промаркирована и используется только по назначению. После доставки продуктов транспортную тару также очищают, промывают горячей водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривают кипятком, просушивают и хранят в местах, недоступных загрязнению.

3.14. Хлеб привозится в специальных лодках и хранится в специальных кастрюлях.

3.15. Обеспечивается правильное хранение продуктов. Особое внимание обращается на обеспечение правильного хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов: мяса, рыбы, молока, молочных продуктов, и др. Они хранятся на холоде при определенной температуре и не более сроков, установленных Общесоюзными санитарно-гигиеническими и санитарно-противоэпидемическими правилами и нормами.

3.16. Медсестра и заведующая детским садом контролируют качество мытья посуды, оборудования и инвентаря, уделяя особое внимание частоте смены и температуры воды в моечных ваннах, дозировке моющих и дезинфицирующих средств.

4. Гигиена персонала пищеблока.

4.1. Все работники и персонал пищеблока проходят медицинское обследование.

- 4.2. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медсестрой на наличие гнойничковых заболеваний.
- 4.3. Работники пищеблока проходят санитарный минимум 1 раз в 2 года.
- 4.4. Работники пищеблока и персонал хорошо знают и строго соблюдают правила личной гигиены и санитарные требования к технологии приготовления пищи.
- 4.5. Все работы на пищеблоке выполняются в спецодежде, которая меняется ежедневно.

5. Гигиена детей и эстетика питания.

- 5.1. Воспитатели ежедневно проводят работу по воспитанию культурно-гигиенических навыков у детей в соответствии с требованиями программы.
- 5.2. Помощник воспитателя сервирует стол посудой и столовыми принадлежностями, привлекая к сервировке детей.
- 5.3. Каждый ребенок имеет личное маркированное полотенце и индивидуальное место.
- 5.4. Раздачу пищи в группе помощник воспитателя проводит в спецодежде.
- 5.5. Готовые блюда с пищеблока помощник воспитателя получает в маркированную посуду.

6. Питание сотрудников.

- 6.1. Питание сотрудников осуществляется из общего котла.
- 6.2. Сотрудники детского сада получают одно питание (обед) (1 и 3 блюда).
- 6.3. Воспитатели и помощники воспитателей обедают в групповых комнатах после организации обеда с детьми.
- 6.4. Другие сотрудники ДООУ обедают в своих кабинетах.

7. С-Витаминация пищи.

- 7.1. В МБДОУ детский сад № 9 «Лесная сказка» проводится С-витаминация ежедневно, в течение года.
- 7.2. С-витаминацию проводит медсестра в соответствии с инструкцией.
- 7.3. С-Витаминация проводится 1 или 3 блюда.
- 7.4. Медсестра ведет специальный журнал учета С—Витаминации пищи.

8. Питание в летний период.

- 8.1. Для покрытия повышенной потребности детей в пищевых веществах и энергии в питании, летом в меню вносятся изменения.
 - ✓ Дети получают на 2 завтрак кисломолочные продукты, фрукты, овощи, ягоды.
 - ✓ Питье предлагается детям в виде свежей воды, отваров шиповника, отваров овощей, соков.

9. Контроль организации питания.

- 9.1. Система контроля за питанием в МБДОУ детском саду № 9 «Лесная сказка» осуществляется заведующей, которая несет ответственность за правильной организацией питания в дошкольном учреждении.
- 9.2. Ежедневный медицинский контроль за питанием ведет медсестра, которая ведет следующую документацию:
 - ✓ Примерное 10-дневное цикличное меню. = Технологические карты.
 - ✓ © Журнал подсчета калорийности.
 - ✓ Журнал регистрации бракеража готовых блюд.
 - ✓ Журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы). © Журнал реализации скоропортящихся продуктов.
 - ✓ Санитарный журнал.
 - ✓ Журнал С- витаминизации пищи.
 - ✓ Журнал осмотров работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний.
 - ✓ Медицинские книжки персонала (единого образца).
 - ✓ Журнал для замечаний представителей контролирующих организаций и ведомств.
 - ✓ Журнал ежедневного учета питания детей.
 - ✓ Журнал ежедневного учета питания сотрудников.

- 9.3. Педагогический контроль проводит заместитель заведующего по учебно-воспитательной работе.
- 9.4. Ежедневный контроль за выходом готовой продукции осуществляет бракеражная комиссия, которая назначается ежегодно приказом заведующей.
- 9.5. Один раз в год проводится медико-педагогический мониторинг по питанию с принятием управленческих решений.

10. Порядок учета и контроля денежных средств на продукты питания.

- 10.1. Воспитатели групп ежедневно заполняют таблицу учета посещаемости детей.
- 10.2. Ежедневно ответственный МБДОУ составляет меню-раскладку на следующий день на основе заявок воспитателей групп о фактическом присутствии детей.
- 10.3. Если по какой-либо причине ребенок не явился на завтрак, а закладка продуктов для приготовления завтрака уже произошла, его порция отпускается другим детям как дополнительное питание. Если на завтрак не явилось более 10 детей то их порции идут на увеличение выходов блюд для детей старшего возраста.
- Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличение выходов блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
- 10.4. Продукты, у которых срок реализации не позволяет дальнейшего хранения, распределяются на всех питающихся. В этом случае выход готовых порций корректируется с учетом данных продуктов и оформляется актом, который прикладывается к меню-требованию.
- 10.5. Воспитатели возрастных групп составляют месячный сводный таблицу и сдают в бухгалтерию учреждения.
- 10.6. Главный бухгалтер сверяет число питающихся по меню-требованию с данными посещаемости детей, осуществляет контроль за рациональным расходованием бюджетных средств, ведет учет денежных средств, выделяемых на питание детей.
- 10.7. Учет поступления продуктов ведется в накопительной ведомости по приходу продуктов питания.
- Записи в ведомости производятся на основании первичных учетных документов в количественном и суммовом выражении. По окончании месяца в ведомости подсчитываются итоги.