

Пронина

Подписано цифровой
подписью: Пронина
Дата: 2022.06.08 12:54:31
+03'00'

Принято
Педагогическим советом
Протокол № 1 от 09.01.2021 г.

Согласовано
Советом ДОУ
Протокол №1 от 09.01.2021 г.

Заведующий МБДОУ №18 п.г.т. Мурмаши

Пронина И.А.
Приказ от 09.01.2021 г. № 3



Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 18 п.г.т. Мурмаши

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 18 (далее – Положение) разработано в соответствии со статьями 37, 41, пунктом 7 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, Уставом Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения № 18 (далее – детский сад).

1.2. Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников детского сада, определяет условия, общие организационные принципы, правила и требования к организации питания, а также обязанности сотрудников.

1.3. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников детского сада.

2. Организационные принципы и требования к организации питания

2.1. Способ организации питания

2.1.1. Детский сад самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока детского сада. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками детского сада, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

2.1.2. По вопросам организации питания детский сад взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с муниципальным управлением образования, территориальным органом Роспотребнадзора.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.2. Цели, задачи и принципы организации питания воспитанников:

2.2.1. Цели Учреждения в организации питания воспитанников:

- создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием;
- обеспечение гарантий прав воспитанников раннего и дошкольного возраста, воспитанников, больных аллергическими заболеваниями, на получение полноценного питания и сохранение здоровья;
- регламентация деятельности сотрудников Учреждения в процессе организации питания;

- удовлетворение запросов родителей.

2.2.2. Задачи Учреждения по организации питания воспитанников:

- обеспечить качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- организовать питание воспитанников, в том числе больных аллергическими заболеваниями;
- формировать навыки поведения при приеме пищи.
- осуществлять контроль за организацией питания.

2.2.3. Принципы организации рационального здорового сбалансированного питания воспитанников:

- соблюдение режима питания;
- щадящее питание;
- разнообразие рациона;
- взаимозависимость энергетической ценности рациона и энергозатрат воспитанников;
- обеспечение вкусовых достоинств и сохранности пищевой ценности;
- учет индивидуальных особенностей воспитанников;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности питания.

2.3. Условия организации питания

2.3.1. Для организации питания работники детского сада ведут и используют следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- основное десятидневное меню;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню;
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;
- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (пищевлок, младшие воспитатели);
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- рабочий лист ХАССП;

2.3.2. Закупка пищевых продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.3.3. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в детском саду выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащаются механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным.

2.3.4. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, в соответствии с требованиями СанПиН.

2.3.5. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность (товарно-транспортной накладной, счет-фактуры, удостоверения качества, при необходимости ветеринарного свидетельства). Продукция поступает в таре производителя (поставщика). При поставке продукции, расфасованной поставщиком, необходимо на этикетке поставщика проверять информацию об изготовителе, дате и стране выработки продукции либо наличие этикетки изготовителя на продукции. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.3.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик, результаты контроля регистрируются в «Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов». Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.3.7. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

2.3.8. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

2.3.9. Ежедневно перед началом работы шеф-поваром проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи на пищеблоке. Результаты заносятся в «Гигиенический журнал (пищеблок)»

2.3.10. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с раздачей пищи. Результаты заносятся в «Гигиенический журнал (младшие воспитатели)»

2.4. Порядок организации питания воспитанников.

2.4.1. Учреждение обеспечивает рациональное и сбалансированное питание воспитанников в соответствии с основным (организованным) меню, разработанным по установленной форме на основе физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах с учетом рекомендуемых СанПиН 2.3/ 2.4 3590-20 среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: детей с 1 до 3 лет и для детей с 3 до 7 лет.

2.4.2 Питание воспитанников должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких

как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение жарки блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.4.3. В целях профилактики гиповитаминозов в Учреждении круглогодично проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.4.4. Для воспитанников Учреждения организовано 4-х разовое питание. При этом завтрак составляет 20% суточной калорийности, второй завтрак – 5%, обед – 35%, уплотненный полдник – 30%.

2.4.5. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания воспитанников, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием наименования приема пищи, полного наименования блюда, массы порции и калорийности порции.

2.4.6. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству воспитанников и объему разовых порций.

2.4.7. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утверждённому заведующим Учреждением (Приложение № 1).

2.4.8. После проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе заведующего Учреждением, шеф-повара, старшей медицинской сестры, результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой пищевой продукции». 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.

2.4.9. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Объем суточной пробы составляет: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья 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 °С в специально отведенном в холодильнике месте или в отдельном холодильнике. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар и старшая медицинская сестра.

2.5. Меры по улучшению организации питания

В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация детского сада совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;
- проводит мониторинг организации питания и направляет в местное управление образования сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

3. Порядок учета питания. Режим питания.

3.1. Принципы оформления меню.

3.1.1. На основании списков присутствующих детей, согласно десятидневному основному меню, старшей медицинской сестрой ежедневно составляется меню-требование установленного образца на следующий день и утверждается заведующим Учреждения. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

В случае снижения численности воспитанников (свыше 3-х человек), если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда.

В случае изменения количества детей по сравнению с данными на начало дня (9 часов утра), указанному в меню-требовании на выдачу продуктов питания, свыше 3-х человек медицинская сестра муниципального учреждения составляет расчет изменения потребности продуктов питания. При увеличении потребности оформляется акт на дополнение продуктов питания, при уменьшении потребности в продуктах питания оформляется акт на возврат невостребованных продуктов, начиная со второго завтрака. Продукты питания, на момент установления фактического количества детей, в соответствии с технологическим процессом заложенные в котел, возврату не подлежат.

3.1.2. Для детей в возрасте от 1 до 7 лет меню-требование составляется вместе с указанием выхода блюд для каждой возрастной категории. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования санитарных правил СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20

3.1.3. В меню-требовании указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребенка и вес порции в готовом виде.

3.1.4. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, в соответствии с предоставленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача, разрабатывается индивидуальное меню с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача). Данные о воспитанниках, имеющих коррекцию в питании, должны находиться на пищеблоке и в группах. Списки составляются на основании личных заявлений родителей воспитанников, имеющих аллергические заболевания и справки врача.

3.1.5. На каждое блюдо должны иметься технологические карты.

3.1.6. В целях обеспечения полноценного сбалансированного питания при отсутствии каких-либо продуктов разрешается производить их замену в соответствии с утвержденной

СанПиН таблицей замены продуктов с учетом их пищевой ценности (приложение 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

3.1.7. При необходимости внести изменения в меню (в связи с несвоевременным завозом или недоброкачеством продуктов и пр.) старшая медицинская сестра оформляет документ о возврате с указанием причины (согласно требованиям договора). Внесенные в меню-требование изменения заверяются подписью заведующего Учреждением. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с заведующим Учреждением, запрещается.

3.1.8. Старшая медицинская сестра анализирует рацион дневного питания воспитанников, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание жиров, белков, углеводов.

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

3.2. Учет питания

3.2.1. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

3.2.2. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении в журнале «Учета поступления и расхода продуктов».

3.2.3. Продукты в ассортименте необходимом для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяется аукционной документацией и муниципальным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Учреждением и снабжающей организацией.

3.2.4. 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.

Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора, при этом оформляется претензионный акт.

Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы обеспечить поставку продукта надлежащего качества, либо другого продукта, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

3.2.5. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы Учреждения. Поставка продуктов питания должна производиться в то время, когда в Учреждении присутствует персонал, ответственный за приемку продукции. Снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в Учреждении. С учетом этого график завоза продуктов в Учреждение согласовывается с его руководителем. При несоблюдении данных условий, как

при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, Учреждение имеет право отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию.

3.3. Питьевой режим

3.3.1. Питьевой режим воспитанников осуществляется на основании приказа «Об организации питьевого режима воспитанников».

3.3.2. Для осуществления питьевого режима в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4 3590-20 в Учреждении используется кипяченая питьевая вода при соблюдении следующих требований:

1. кипятить воду нужно не менее 5 минут;
2. до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
3. смену кипяченой воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
4. время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

3.3.3. Питьевая вода должна быть доступна каждому воспитаннику в течение всего периода пребывания в Учреждении. По желанию воспитанника воспитатель или младший воспитатель удовлетворяет его потребность в питье. Температура питьевой воды должна составлять 18-20 С. Размеры потребления воды воспитанником зависит от времени года, двигательной активности, в среднем составляет 80 мл на 1 кг веса. При нахождении воспитанника в дошкольном учреждении целый день (12 часов), ребенок должен получить не менее 70% суточной потребности в воде. Питьевую воду выдают воспитанникам в керамических чашках, которые организованно моют в моечных столовой посуды согласно инструкции.

3.3.4. В летний период организация питьевого режима осуществляется во время прогулки. Питьевая вода выносится младшим воспитателем на улицу в соответствующей емкости (чайник с крышкой или закрытая бутылка), разливается воспитателем в индивидуальные чашки по просьбе детей. Контроль за соблюдением питьевого режима в летний период осуществляет воспитатель.

4. Обязанности работников Учреждения по организации питания.

4.1. Заведующий Учреждением:

4.1.1. при оформлении ребёнка в Учреждение информирует родителей об организации питания воспитанников в Учреждении, о возможности исключения отдельных продуктов из питания ребенка в соответствии со справкой от врача педиатра или аллерголога.

4.1.2. на основании справки врача аллерголога (педиатра) родитель оформляет заявление об исключении из питания ребёнка одного или нескольких продуктов (Приложение № 2).

4.1.3 перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу.

4.2. Старшая медицинская сестра:

4.2.1. знакомит родителей с основным меню;

4.2.2. формирует списки детей, нуждающихся в коррекции питания в соответствии с заявлениями и справками от врача;

4.2.3. информирует персонал группы о детях, имеющих коррекцию питания;

4.2.4. дает рекомендации по организации питания в группе, питания детей, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

4.2.5. обеспечивает контроль группового персонала за выполнением врачебных назначений по коррекции питания детей непосредственно в группах;

4.2.6. совместно с кладовщиком контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;

4.2.7. ежедневно составляет меню-требование на основании основного меню и технологических карт;

4.2.8. осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;

4.2.9. контроль за правильностью закладки продуктов, выхода блюд, за правильностью отпуска блюд с пищеблока в группы;

4.2.10. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу и отмечает результаты пробы в журнале «Бракераж готовой пищевой продукции»;

4.2.11. контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;

4.2.12. заполняет ведомость контроля за рационом питания и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при необходимости проводит коррекцию питания;

4.2.13. контролирует правильность проведения С-витаминизации III блюда, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;

4.2.14. осуществляет контроль организации питания в группах;

4.2.15. ведет соответствующую документацию по организации питания

- картотеку блюд,

- ведомость контроля за рационом питания,

- журнал «Бракераж готовой пищевой продукции».

- «Гигиенический журнал (младшие воспитатели)».

4.2.16. осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока, инвентаря, посуды, а также за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

4.3. Шеф-повар (повар):

4.3.1. должен знать особенности приготовления пищи для детей раннего и дошкольного возраста (в т.ч. для детей больных аллергическими заболеваниями);

4.3.2. контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

4.3.3. обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработке продуктов;

4.3.4. перед отпуском готовых блюд с пищеблока в группы совместно с членами бракеражной комиссии снимает пробу.

4.3.5. следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада Учреждения в соответствии с меню-требованием;

4.3.6. контролирует санитарное состояние пищеблока, правильное использование инвентаря, посуды по назначению, в соответствии с маркировкой;

- 4.3.7. обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Учреждения, качественное приготовление пищи;
- 4.3.8. готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;
- 4.3.9. отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;
- 4.3.10. участвует в составлении ежедневного меню.
- 4.3.11. ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работника. Ведёт «Гигиенический журнал (пищеблок)»
- 4.3.12. контролирует ведение «Журнала учета температурного режима холодильного оборудования пищеблока»;
- 4.3.13. совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания;

4.4.Кладовщик:

- 4.4.1. оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в Учреждение;
- 4.4.2. организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;
- 4.4.3. контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведёт «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов»;
- 4.4.4. осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически производит переборку овощей и фруктов;
- 4.4.5. выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций;
- 4.4.6. участвует в составлении ежедневного меню;
- 4.4.7. содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами.

4.5. Воспитатель:

- 4.5.1. осуществляет руководство организацией питания воспитанников в группе;
- 4.5.2. информируют родителей об ассортименте питания воспитанников, вывешивая ежедневное меню в приёмной группы с указанием наименования приема пищи, полного наименования блюда, массы порции и калорийности порции, а также замены блюд для детей с пищевыми аллергиями и сахарным диабетом;
- 4.5.3. создаёт безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление воспитанников в соответствии с утверждённым режимом дня;
- 4.5.4. обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- 4.5.5. выполняет требования медицинского персонала, рекомендации врача по индивидуальному питанию воспитанников, больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;
- 4.5.6. следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки.
- 4.5.7. с целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности, начиная со средней группы, воспитатель организует дежурство воспитанников. Воспитанники под присмотром взрослого помогают младшему воспитателю сервировать столы.
- 4.5.8. сервировка стола включает наличие салфеток индивидуальных, салфеток бумажных в стаканчике, столовых приборов (со 2 -го полугодия старшей группы – ножи). Ножи не должны быть острыми.

4.5.9. перед каждым приемом пищи воспитатель знакомит детей с названием употребляемых в пищу блюд. Еда подается в теплом виде.

4.5.10. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- разливают III блюдо в чашки с блюдцами, при необходимости, на блюдце кладется чайная ложка;
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
- по мере употребления детьми блюда, воспитатель и младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо и салат;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

4.5.11. Запрещается:

- привлекать детей к получению пищи с пищеблока;
- торопить, отвлекать детей посторонними разговорами, замечаниями во время приема пищи;
- заставлять воспитанников долго сидеть за столами в ожидании начала или окончания еды, смены блюд.

4.5.12. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

4.5.13. осуществляет гигиенический уход за воспитанниками.

4.6. Младший воспитатель:

4.6.1. проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приёма пищи;

4.6.2. приносит из кухни в группу пищу;

4.6.3. перед раздачей пищи детям обязан:

- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи;

4.6.4. во время исполнения раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию воспитанников больных аллергическими заболеваниями, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья;

4.6.5. осуществляет гигиенический уход за воспитанниками, организует с учетом возраста воспитанников их работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;

4.6.6. моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировки;

4.6.7. в группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают, используя дополнительные столовые приборы (тарелка и ложка), давая малышам возможность действовать самостоятельно.

4.7. Родители (законные представители) воспитанников:

4.7.1. представляют подтверждающие документы в случае, если ребенок относится к льготной категории детей;

4.7.2. сообщают представителю детского сада о болезни ребенка или его временном отсутствии в детском саду для снятия его с питания на период его фактического отсутствия, а также предупреждают воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания и других ограничениях;

4.7.3. ведут

разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания;

4.7.4. вносят предложения по улучшению организации питания воспитанников

5. Порядок контроля за организацией питания воспитанников.

5.1. За правильной организацией питания воспитанников в Учреждении контроль осуществляется в соответствии с «Планом-графиком контроля организации и качества питания воспитанников». (Приложение № 3).

5.2. Медицинский персонал Учреждения осуществляет контроль за:

- соблюдением условий организации питания в Учреждении на основании требований СанПиН 2.3/2.4 3590-20, СП 2.4.3648-20;
- формированием сбалансированного рациона питания, в соответствии с основным десятидневным меню и ежедневным меню-требованием;
- правильностью расчета необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции, витаминизацию третьих блюд;
- соблюдением режима питания и возрастных объемов порций для воспитанников;
- качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и др.

5.3. Шеф-повар контролирует количество и качество продуктов, поступающих на пищеблок; соблюдение технологии приготовления блюд, санитарное состояние пищеблока; правильное использование инвентаря и посуды по назначению в соответствии с маркировкой; ежедневно следит за исполнением работниками пищеблока своих должностных обязанностей.

5.4. Контроль за организацией питания детей в группах, соблюдением режима питания, доведением пищи до воспитанников (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацией кормления проводится медицинскими работниками и заместителем по учебно-методической работе во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).

5.5. Заместитель заведующего учреждением по административно-хозяйственной работе осуществляет контроль выполнения работ в рамках рабочей инструкции младших воспитателей.

6. Ответственность лиц, занятых организацией питания воспитанников.

6.1. Заведующий Учреждения несёт персональную ответственность за:

- организацию питания воспитанников в Учреждении;
- ненадлежащий контроль за организацией питания воспитанников Учреждения, нарушение режима питания воспитанников, а также некачественное питание воспитанников Учреждения.

6.2. Шеф-повар, старшая медицинская сестра, повар несут ответственность за качество приготовления пищи, выход блюд.

6.3. Кладовщик несет ответственность за получение, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой с соблюдением санитарных правил и нормативов по организации питания в Учреждении, сроки их хранения, выдачу продуктов на пищеблок в соответствии с меню.

6.4. Групповой персонал (воспитатель, младший воспитатель) несут ответственность за выполнение врачебных назначений по индивидуальному питанию воспитанников, болеющих аллергическими заболеваниями, непосредственно в группах.

6.5. Воспитатель несёт ответственность за обеспечение каждому ребенку положенной нормы питания во время кормления (завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник), в том числе детям, больных аллергическими заболеваниями.

6.6. Все работники Учреждения, отвечающие за организацию питания воспитанников, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

Приложение № 1

График получения пищи

Наименование группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Уплотненный полдник
Группы раннего возраста	8.00	9.00	11.20	15.35
Младшие группы	8.10	9.05	11.40	15.50
Средние группы	8.15	9.10	11.50	16.00
Старшие группы	8.20	9.15	12.10	16.10
Подготовительные Группы	8.25	9.20	12.20	16.20

Приложение № 2

Заведующему МБДОУ № 18

Прониной И.А.

от _____

(Ф.И.О. родителя)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу исключить из питания моего ребенка

_____ ,

(Ф.И.О.)

следующие продукты _____.

Справку от аллерголога (педиатра) прилагаю.

«___» _____ 20 ___ г.

(подпись)

**План-график
контроля организации и качества питания воспитанников
МБДОУ №18 п.г.т. Мурмаши**

№	Объект контроля	ответственный	периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1	Соблюдение санитарных норм питания	ст.медсестра	ежедневно	меню-раскладка, десятидневное основное меню	составление меню
		заведующий	ежедневно		анализ меню утверждение
2	Бракераж готовой продукции	бракеражная комиссия	четыре раза в день	журнал бракеража готовой пищевой продукции пробы	запись в журнале методика органолептической оценки пищи
3	Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов	кладовщик шеф-повар	ежедневно	журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	запись в журнале
4	Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках	шеф-повар	ежедневно	журнал учета температурного режима холодильного оборудования	запись в журнале
5	Снятие остатков продуктов питания в кладовой	бухгалтер по питанию	один раз в квартал	акт	ревизия
6	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	кладовщик шеф-повар	при поступлении продуктов	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
7	Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары	шеф-повар ст.медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
8	Закладка блюд	шеф-повар ст.медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	анализ документации взвешивание продуктов
9	Выполнение технологических	шеф-повар ст.медсестра	ежедневно	докладная записка при	наблюдение

	требований приготовления пищи			наличии нарушений	
10	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	шеф-повар	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
11	Норма выхода блюд (вес, объем)	шеф-повар ст.медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	контрольное взвешивание блюд
12	Санитарное состояние пищеблока, кладовых	шеф-повар ст.медсестра	один раз в месяц	Докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
13	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой	шеф-повар	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
14	Контроль за отбором и хранением суточных проб	шеф-повар ст.медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
15	Калорийность пищевого рациона	ст.медсестра	ежедневно	технологическая карта	анализ
16	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	шеф-повар ст.медсестра	ежедневно	гигиенический журнал	осмотр, запись в журнале
17	Соблюдение графика режима питания	ст.медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
		зам.зав.по ВМР заведующий	один раз в месяц		
18	Организация питьевого режима	шеф-повар повар	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
		заведующий	один раз в квартал		
19	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	шеф-повар кладовщик	при поступлении продуктов	сертификаты качества справки счет-фактуры	анализ документации
		заведующий	один раз в месяц		
20	Выполнение норматива затрат на питание	заведующий бухгалтер	постоянно	меню-раскладка накопительная ведомость	анализ стоимости питания на одного ребенка
21	Нормативно-правовое обеспечение по организации	заведующий ст.медсестра зам.зав.по АХР	постоянно	локальные нормативные акты распорядительны	принятие управленческие решения

	питания			е акты	
22	Контрольные взвешивания порций на группах	ст.медсестра	ежедневно	докладная записка при наличии нарушений	контрольное взвешивание блюд
		зам.зав.по ВМП	один раз в квартал		
23	Маркировка посуды, уборочного инвентаря на группах	ст.медсестра зам.зав.по АХР	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
24	Контроль качества мытья посуды на группах	ст.медсестра	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
25	Санитарное состояние моечных на группах	ст.медсестра	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
26	Контроль за организацией процесса кормления в группах	ст.медсестра зам.зав.по ВМП	постоянно	оперативный контроль	наблюдение
27	Хранение и использование моющих и дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению	ст.медсестра зам.зав.по АХР	один раз в неделю	докладная записка при наличии нарушений	наблюдение
28	Витаминизация блюд	шеф-повар ст.медсестра	ежедневно	журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	анализ

