

Приказ № 4

2.4. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми

продуктами. Весь кухонный инвентарь, всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

3. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов

3.1. Продукты питания могут приобретаться по контракту, договору, заключенному с торгующей организацией при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

3.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил СанПинН 2.4.1.3049-13.

3.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПинН 2.4.1.3049-13.

4. Организация питания на пищеблоке

4.1. Воспитанники МБДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

4.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в МБДОУ 10 часов, используется следующий норматив: завтрак – 25%; обед - 40%; «уплотнённый» полдник (35%) с включением блюд ужина, обеспечивающей растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах.

4.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

4.4. Питание осуществляется в соответствии с примерным десятидневным меню, которое разрабатывается на основе норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп, утвержденным заведующим МБДОУ.

4.5. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации, ссылку на рецептуру используемых блюд и кулинарных изделий. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в используемых сборниках рецептов. В примерном меню не допускается повторений одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни. 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, рыба, сыр, яйцо и другие) – 2-3 раза в неделю.

4.6. На основе примерного десятидневного меню, ежедневно, на следующий день составляется меню-требование, которое утверждается заведующим МБДОУ. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;
- 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 санитарно-эпидемиологических правил СанПинН 2.4.1.3049-

13 в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

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

4.8. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим МБДОУ, запрещается.

4.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего МБДОУ. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

4.10. Для обеспечения преемственности питания, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая недельное меню, с указанием полного наименования блюд. Ежедневно, медицинской сестрой ведется учет питающихся детей и сотрудников с занесением данных в таблицу учета питания.

4.11. Медицинская сестра обязана присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

4.13. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе 3-х человек, утвержденной приказом заведующего МБДОУ. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

4.14. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С - витаминизация III блюда.

4.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, вывешенному на пищеблоке.

4.16. В помещении пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

4.17. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку, куда вносят результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

4.18. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в «Журнал здоровья». Не допускаются или немедленно отстраняют

от работы больных работников или при подозрении на инфекционные заболевания.

5. Организация питания детей в группах

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

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

5.2. Получение пищи на группу осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

5.4. 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.

5.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

5.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы и хлебницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

5.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается пребывание детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки 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, младший воспитатель убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

5.9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

5.10. В первой младшей группе с 2-х до 3-х лет, воспитатели и младший воспитатель докармливают детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи в обязательном порядке.

6. Порядок учета питания

6.1. В начале учебного года заведующим МБДОУ издается приказ о назначении ответственного лица за питание, определяются его функциональные обязанности.

6.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в табелях питания.

6.3. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 09.00 до 09.30 утра, подают педагоги.

6.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

6.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в МБДОУ, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- **мясо, куры, печень**, так как перед закладкой, производимой в 7.30 ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- **овощи**, если они прошли тепловую обработку;

- **продукты**, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

6.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация, кондитерские изделия, масло сливочное, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

6.7. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

6.8. 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.

6.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией УООиП на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги.

6.10. Нормативная стоимость питания детей определяется Распоряжение Администрации Каргасокского района один раз в год.

6.11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже и не выше установленной.

7. Производственный контроль за организацией питания детей

7.1. При организации питания в МБДОУ наибольшее значение имеет производственный контроль за формированием рациона и организацией питания детей.

7.2. Организация производственного контроля за соблюдением условий организации питания в МБДОУ осуществляется в соответствии с методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» от 20.12.2006 г., на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.

7.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

- ✓ обеспечением 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 – в соответствии с двухнедельным циклическим меню и ежедневным меню-требованием;

- ✓ правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;
- ✓ качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;
- ✓ соблюдением режима питания и возрастных объемом порций для детей;
- ✓ качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации и другие.

7.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания), дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания.

8. Отчетность и делопроизводство.

8.1. Заведующий осуществляет ежемесячный анализ деятельности МБДОУ по организации питания детей.

8.2. Отчеты об организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях Педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1. 3049-13).