

Российская Федерация
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 42»
ул. Ястынская, 11а, г. Красноярск, 660131, тел. (8-391) 2238384 E-mail: dou42@krasmail.ru
ОКПО 39695320, ОГРН 1152468012993, ИНН/КПП 2465122284/246501001 № ФСС 2406086234



Утверждаю
Заведующий МБДОУ № 42
Шимохина О.А.
Приказ № 8/п от 20.03.2015г.

Принято
Общим собранием трудового коллектива
Протокол № 1 от «20» марта 2015 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

**об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 42»**

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад № 42»

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях», утвержденных Министерством здравоохранения СССР от 14.06.1984 г, «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями от 30.12.2001, 10.01.2003, 30.06.2003, 22.08.2004), ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ, ст.1728 от 30.03.1999, инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной министерством здравоохранения РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15, постановлением Совета Министров СССР от 12.04.1984 № 317 «Нормы питания детей в дошкольных образовательных учреждениях», методическими рекомендациями «Питание детей в дошкольных учреждениях северных районов страны» № 11-14/24-06г., СанПиН 2.4.1.3049-13, Уставом МБДОУ, основной общеобразовательной программой МБДОУ.
- 1.2. Настоящее положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.
- 1.3. Контроль за организацией питания детей осуществляет заведующий МБДОУ и медицинский персонал.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Составление меню для организации питания детей разного возраста.

2.1.1. МБДОУ обеспечивает сбалансированное питание детей в соответствии с их возрастом, длительностью пребывания детей в МБДОУ и по нормам согласно государственным санитарным эпидемиологическим правилам и нормативам.

2.1.2. Питание детей осуществлять в соответствии с разработанным перспективным 20-дневными меню, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3 лет и для детей от 3 до 7 лет (см. приложение 2). При этом учитывается:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- возраст детей и время их пребывания в МБДОУ;
- объем 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;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения заболеваний желудочно-кишечного тракта, отравления;
- сведениями о наличии продуктов.

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.

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных веществ проводят ежемесячно.

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

2.1.3. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи производится в зависимости от их времени пребывания в МБДОУ.

Для детей с дневным пребыванием в МБДОУ до 12 часов:

- завтрак – 20 %;
- 2-й завтрак – 5 %;
- обед – 35 %;
- уплотненный полдник – 30 – 35 %.

2.1.4. Для групп кратковременного пребывания детей в МБДОУ (до 3 часов) организуют одноразовое питание (второй завтрак).

2.1.5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур (см. приложение 5).

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

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

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами СанПиН 2.4.1.3049-13.

2.1.7. 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 (см. приложение 4).

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

2.1.8. Ежедневно медицинская сестра составляет меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (см. приложение 6).

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд (см. приложение 7).

2.1.9. 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.

2.1.10. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

2.1.11. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, уплотненный полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, 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:

- мясо, куры, печень, так как перед закладкой, производимой в 7ч.30мин. их дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

2.1.12. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая, сгущенное молоко), кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

2.1.13. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов.

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

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

2.1.16. При необходимости внесения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачество продукта) медицинской сестрой составляется объяснительная с указанием причины. В меню-требование вносятся изменения и заверяются заведующим. Исправления в меню-требование не допускаются.

2.1.17. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню в общих холлах МБДОУ, с указанием полного наименования блюд.

2.1.18. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

2.1.19. Готовая пища выдается только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда (см. приложение 8).

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

2.1.21. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется круглогодичная искусственная С-витаминация третьего блюда.

2.1.22. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

2.1.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба

готовой продукции. Суточная проба отбирается 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 С 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 ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

2.1.24. Учет продуктов ведется по накопительной ведомости. Записи ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммарном выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

2.2. Гигиенические требования к приему и хранению пищевых продуктов и кулинарных изделий.

2.2.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет ответственное лицо (бракераж сырых продуктов), делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Урожай овощей и фруктов, собранный на территории дошкольных организаций, допустимо использовать в питании детей, которые должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности на пищевые продукты для детей дошкольного возраста.

2.2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке.

2.2.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

2.2.4. Молоко следует хранить в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

2.2.5. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

2.2.6. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.2.7. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-ным раствором столового уксуса.

2.2.8. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

2.2.9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

2.2.10. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С, но не более одного часа.

2.2.11. Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

2.3. Организация приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

2.3.1. 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.

2.3.2. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип "щадящего питания": для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

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

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280 град. С в течение 20 - 25 мин.;
- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;
- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранят в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 2 С;
- яйцо варят 10 минут после закипания воды;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо

пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отваривают (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

2.3.3. Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости, возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока МБДОУ.

2.3.4. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

2.3.5. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

2.3.6. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; 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.

2.3.6. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

2.3.6.1. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

2.3.6.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

2.3.6.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

2.3.6.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С.

2.3.6.5. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

2.3.7. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 ± 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

2.3.8. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

2.3.9. Снежок, ряженку, и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

2.3.10. При приготовлении пищи в МБДОУ рекомендуется использовать йодированную поваренную соль.

2.3.11. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 5 СанПиН 2.4.1.3049-13 (см. приложение 1);

- изготовление на пищеблоке МБДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.3.12. В МБДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

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

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих

устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

2.3.13. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра, медицинским работником дошкольной организации и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

2.4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

2.4.1. Устройство, оборудование, содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с приложением 4 СанПиН 2.4.1.3049-13. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

2.4.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть безопасной для здоровья детей;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуду хранят в буфете.

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

2.4.4. Моечные (производственные) ванны на пищеблоке должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

2.4.5. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

2.4.6. Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

2.4.7. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

2.4.8. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

2.4.9. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Для персонала следует выделить отдельную посуду и промаркировать.

2.4.10. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

2.4.11. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводятся мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

2.4.12. Рабочие столы на пищеблоке после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

2.4.13. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

2.4.14. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

2.4.15. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.4.16. В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций.

3. Организация питания детей в группах.

3.1. 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.

3.2. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- совместно с дежурными по столовой сервировать стол.

3.3. К дежурству по столовой могут привлекаться дети с 3 лет. Требования к дежурным должны соответствовать возрасту детей.

3.4. Перед едой следует избегать шумных игр, сильных впечатлений.

3.3. Перед едой дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки.

3.5. Столы и стулья должны соответствовать росту ребенка и быть промаркированы соответствующим образом.

3.6. В группах необходимо иметь красивую, удобную, устойчивую посуду, соответствующую по объему возрасту детей, столовые приборы на каждого ребенка.

3.7. Столы застилаются скатертями или салфетками.

3.9. Необходимо следить за поведением детей за столом; соблюдением чистоты и опрятности, приучать хорошо пережевывать пищу, не глотать большими кусками.

3.10. Дети используют столовые приборы в соответствии с возрастом: в первых младших группах – ложку самостоятельно, во вторых младших группах – ложку и вилку, со средней группы – полный набор: ложка, вилка, нож. В первых младших группах детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

3.13. Столовая посуда для каждого блюда должна быть индивидуальна из фарфора или фаянса, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали.

3.14. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, пластмассовую и алюминиевые приборы.

3.15. Посуда каждой группы хранится непосредственно в раздаточной.

Тарелки, блюда в металлических решетках, приборы в специальных ящиках-кассетах. Запрещается хранить их на подносах рассыпью.

3.16. Мытье столовой посуды должно проводиться в двух - гнездных мойках, которые должны быть промаркированы и пролитрованы, с использованием разрешенных Роспотребнадзором моющих средств.

3.17. В каждой группе необходимо иметь бак для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе в случае возникновения инфекции.

3.18. Ответственность за выполнение настоящего Положения в части организации питания детей в группах несет воспитатель и младший воспитатель.

4. Режим питания

4.1. Время приема пищи должно быть постоянным и соответствовать физиологическим особенностям детей разных возрастных групп. Интервалы между приемами пищи - не более 4 часов.

4.5. Часы приема пищи точно соблюдаются. Отклонения установленного времени могут допускаться лишь в исключительных случаях и не более чем на 20 - 30 мин.

4.6. Нельзя допускать перерывов в питании.

4.7. Каждое новое блюдо ребенок должен получать сразу после того, как он съел предыдущее.

4.8. Дети находятся за столом во время обеда не более 25 - 30 мин, во время завтрака и уплотненного полдника - 20 мин, во время второго завтрака – не более 15 мин.

4.9. Запрещено давать детям в промежутках между кормлениями какую - либо пищу, и в первую очередь различные сладости, печенье, булочки.

4.10. Во избежание нарушения аппетита нельзя использовать в качестве питья сладкие соки, сладкий чай, молоко, кефир.

4.11. Режим питания предусматривает соблюдение физиологических норм суточного и разового объема пищи, который строго соответствует возрасту ребенка, уровню его физического развития и состояния здоровья.

4.12. Недопустимо необоснованное увеличения объема пищи за счет первых блюд.

4.13. Режим питания детей предусматривает обеспечение четкой преемственности в питании между ДООУ и семьей.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ.

5.1. Заведующий МБДОУ

5.1.1. Обеспечивает создание в МБДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников и работников учреждения.

5.1.2. Принимает меры по улучшению организации питания, ассортимента продуктов, созданию условий для качественного приготовления пищи.

5.1.3. Своевременно контролирует:

тетрадь заказов и их выполнение;

выполнение норм расхода продуктов на одного ребёнка (накопительная ведомость);

ведение журнала бракеража сырой продукции кладовщиком;

ведение журнала бракеража готовой продукции старшей медицинской сестрой;
выполнение закладки основных продуктов в котёл;
ведение журнала закладки продуктов в котёл старшей медицинской сестрой;
выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц);
снятие остатков продуктов питания (один раз в месяц);
5.1.4. Принимает сотрудников в МБДОУ только с наличием санитарной книжки.

5.2. Медицинский персонал.

5.2.1 Старшая медицинская сестра следит за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котёл продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи.

5.2.2. Контролирует правильность хранения и соблюдения сроков реализации продуктов.

5.2.3. Контролирует соблюдение сроков термической обработки различных продуктов.

5.2.4. Контролирует соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов.

5.2.5 Следит за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилищ при пищеблоке.

5.2.6 Ежедневно следит за санитарным состоянием пищеблока и групповых буфетных, за состоянием кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.

5.2.7. Проводит С-витаминизацию третьего блюда.

5.2.8. Ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов.

5.2.9. Старшая медицинская сестра и врач посещают группы во время приема пищи детьми, следят за их аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребёнка.

5.3. Старший воспитатель

5.3.1. Контролирует процесс формирования культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп.

5.3.2. Контролирует рациональность и эффективность организации дежурства по столовой во всех возрастных группах.

5.3.3. Контролирует соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приёма пищи).

5.3.4. Осуществляет контроль организации питания детей в группах со стороны воспитателей.

5.3.5. Контролирует соблюдение режима дня.

5.3.6. Анализирует методы и приёмы, формы и содержание используемых педагогами при формировании культурно-гигиенических навыков у детей. Доводит результаты анализа до сведения педагогов, реализует оказание им практической помощи.

5.4. Заместитель заведующей по административно-хозяйственной работе

5.4.1 Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием групповые и пищеблок для организации питания в МБДОУ.

5.4.2. Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих

средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.

5.5. Воспитатель

5.5.1. Формирует у детей навыки самообслуживания, привычку к чистоте и порядку.

5.5.2. Обучает детей сервировке стола.

5.5.3. Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:
подготовка к приёму пищи;

обязательное тщательное мытьё рук;

правильное поведение за столом, соблюдение норм столового этикета;

5.5.4. Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта после каждого приёма пищи.

5.5.5. Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.

5.5.6. Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.

5.5.7. Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.

5.5.8. Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

5.6. Младший воспитатель

5.6.1. Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику, ужину.

5.6.2. Следит за санитарным состоянием раздаточной.

5.6.3. Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями СанПиН. Своевременно посуду меняет у зам.зав.по АХР.

5.6.4. Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков.

5.6.5. Соблюдает режим питания

5.6.6. Получает пищу на пищеблоке и раздаёт её детям согласно нормам выдачи пищи.

5.6.7. Убирает и моет посуду в соответствии с требованиями СанПиН.

5.6.8. Готовит воду для умывания и полоскания рта.

5.6.9. Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.