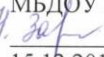


Согласовано:
Председатель профсоюзной организации
МБДОУ № 63
 Н.Н. Завьялова
15.12.2015 г.

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ № 63
 И.В. Боронина
15.12.2015 г.



Положение

о питании в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 63 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение определяет порядок питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 63 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей». Данное положение разработано на основании: Федерального закона от 02.01.00 г. № 23-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального закона от 30.03.99 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.4.1. 2660-10 «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утверждённые Постановлением от 22.07.2010 года №91 Главного Государственного санитарного врача РФ, в части требований к составлению меню для питания детей разного возраста (п. 16.2, 16.4, 16.6, 16.8, 16.9, 16.10, 16.11, 16.12, 16.13.)

1.2. Рациональное (оптимальное) питание детей дошкольного возраста необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Правильно построенное питание формирует у детей полезные привычки, закладывает основы культуры питания. Большое значение имеет правильная организация питания детей в дошкольном учреждении.

2. Организация питания детей в дошкольном учреждении

2.1. Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 63 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому направлению развития детей» является учреждением с 12 часовым пребыванием детей. На основании этого в МБДОУ организовано 4-х разовое питание детей: завтрак, 2 завтрак, обед, уплотнённый полдник с включением блюд ужина. Время приема пищи определяется требованиями СанПиН 2.4.1. 2660 - 10 и графиком выдачи пищи.

2.2. Контроль за соблюдением режима питания возлагается на заведующего детским садом и старшую медицинскую сестру.

2.3. Непосредственно получают пищу на пищеблоке и раскладывают ее по порциям младшие воспитатели, обязанности которых прописаны в должностных инструкциях.

2.4. За соблюдением норм питания несет ответственность шеф-повар и старшая медицинская сестра.

2.5. Получением продуктов питания занимается кладовщик. В его обязанности входит проверка строгого соответствия продуктов сертификатам качества, соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов.

2.6. Меню составляется на основе разработанного и утверждённого двадцатидневного циклического меню.

3. Составление меню

3.1. Меню составляется старшей медицинской сестрой на основании данных кладовщика о наличии тех или иных продуктов на складе МБДОУ. Меню согласовывается с шеф-поваром и утверждается заведующим МБДОУ.

Меню составляется в соответствии с набором продуктов по калорийности.

3.2. Меню сдаются бухгалтеру для обработки и хранения в архиве, а так же для составления отчетов по расходу продуктов питания в МБДОУ.

3.3. При составлении меню учитывается, что некоторые продукты должны входить в рацион питания ребенка ежедневно, а некоторые он должен получать через день или 2-3 раза в неделю. Так в меню детей каждый день необходимо включать всю суточную норму молока, сливочного и растительного масла, сахара, хлеба, мяса и других продуктов. В то же время, рыбу, яйца, сыр, творог, сметану можно давать детям не каждый день, но в течение 10 дней количество этих продуктов должно быть употреблено детьми в полном объеме возрастной потребности.

3.4. МБДОУ имеет специально разработанную картотеку технологических карт, где указано содержание белков, жиров, углеводов, соответствующие норме. Использование данной картотеки легко позволяет подсчитать химический состав рациона и, при необходимости заменять одно блюдо другим, равноценным ему по составу и ценности, осуществлять ежедневный контроль за качеством питания детей, технологией приготовления пищи.

4. Основные принципы рационального питания в МБДОУ

4.1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энерго-тратам детей.

4.2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры, и жирные кислоты, различные классы углеводов, витамины, минеральные соли и микроэлементы.

4.3. Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности.

4.4. Адекватная технология и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.

4.5. Обеспечение санитарно гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Питание детей от 1 года 6 месяцев до 7 лет в целом различается по количеству основных пищевых веществ, суточному объему рациона, величине разовых порций. Некоторые блюда отличаются кулинарной обработкой, например: детям до 3-х лет вместо жареной рыбы следует давать рыбные котлеты, вместо мясной котлеты мясное суфле.

Дети, находящиеся в дошкольном учреждении 12 часов, получают четырёх разовое питание, обеспечивающее 75 - 80 % суточного рациона.

5. Контроль за качеством поступающих продуктов и их транспортировкой

5.1. Продовольственные товары в МБДОУ доставляют через сеть мелкооптовых баз. Все поступающие продукты подлежат осмотру медицинского работника. Результаты осмотра регистрируются в книге поступления продуктов. Медицинский работник знакомится с документацией, сопровождающей продукт (накладные), с сопроводительными документами, подтверждающими качество и безопасность поступающих продуктов (сертификат соответствия), качественными удостоверениями. В сопроводительных документах на скоропортящиеся продукты (молоко, кефир, творог, сметана, и др.) проверяется дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации. Без указанных документов продукты в МБДОУ принимать запрещено.

5.2. Транспортировка и перевозка продуктов питания проводится в условиях, полностью исключающих, возможность их порчи и загрязнения по пути следования из баз в МБДОУ. Скоропортящиеся продукты доставляются в МБДОУ транспортом, оборудованным изотермическими кузовами.

6. Контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации

6.1. Поступившие в МБДОУ пищевые продукты распределяются на хранение в специально выделенные складские помещения, находящиеся в непосредственной близости от производственных помещений пищеблока. При хранении продуктов соблюдаются следующие условия: раздельное хранение продуктов в зависимости от их вида; оптимальный температурный режим, соблюдение установленных сроков хранения для всех категорий продуктов; содержание складских помещений в надлежащем санитарном состоянии.

6.2. Медицинский работник контролирует санитарное состояние кладовых и правильность размещения продуктов. В МБДОУ оборудованы: кладовая для хранения сухих продуктов (полки, шкафы для хлеба и сыпучих продуктов); кладовая для хранения овощей; морозильные камеры, бытовые холодильники, холодильный шкаф для хранения скоропортящихся продуктов.

7. Контроль за технологией приготовления пищи

7.1 Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработок – и обеспечивает выпуск вкусной, питательной, легкоусвояемой, безвредной пищи с максимальной сохранностью в ней витаминов и других пищевых веществ и гарантированной безопасностью для здоровья.

7.2 *Холодная обработка* служит подготовкой продукта либо для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, овощи), либо для употребления в сыром виде (сыр, овощи, фрукты). В дошкольном учреждении разработаны правила холодной обработки продуктов, которые соблюдаются сотрудниками пищеблока и контролируются старшей медицинской сестрой.

7.3 *Тепловая обработка*, проводимая для приготовления различных блюд, обеспечивает высокие вкусовые качества пищи и безопасность изготавливаемых блюд. Основные способы тепловой обработки - варка, тушение, запекание, обжаривание, припускание, пассерование. С целью профилактики пищевых отравлений в МБДОУ принята двухэтапная тепловая обработка изделий из мяса и рыбы. Тепловая обработка овощей осуществляется так, чтобы сократить потери пищевых веществ, в т.ч. витаминов и минеральных солей.

7.4 *В питании дошкольников используется только свежеприготовленная пища.*

Запрещено смешивать свежую пищу с остатками блюд, изготовленных в более ранние сроки того же дня, тем более - накануне. В целях сохранности пищевой ценности продуктов блюда готовят непосредственно перед употреблением. Сроки хранения первых и вторых блюд на горячей плите не должны превышать 2 часа.

7.5 Выдача готовых блюд разрешается только после снятия пробы медицинским работником и оформления соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции. Оценка качества дается каждому приготовленному блюду в отдельности с учетом его внешнего вида, консистенции, запаха, цвета и вкуса. В журнале отмечаются выявленные недостатки. Проба берется непосредственно из котла в объеме порции.

7.6. В целях контроля за доброкачественностью готовящейся пищи на пищеблоке шеф-повар оставляет суточные пробы питания. Пробы хранятся в холодильнике в течение 48 часов в специально отведенных местах при температуре от +6 до +8 С.

8. Санитарно - эпидемиологический контроль за работой пищеблока и организацией обработки посуды

8.1. В обеспечении санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке первостепенное значение имеет поточность производственных процессов. Для обработки сырых и готовых продуктов выделено раздельное технологическое оборудование, которое промаркировано в соответствии с назначением. Маркировка досок и ножей выполнена на

боковой стороне: «СМ» - сырое мясо, «ВМ» - вареное мясо, «ВО» - вареные овощи, «Х» хлеб и т.д. Доски и ножи закреплены за соответствующими рабочими местами.

8.2. Помещения пищеблока содержатся в чистоте, ежедневно проводится влажная уборка. Один раз в месяц осуществляется генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Для уборки применяют моющие средства, разрешенные правилами СанПиН.

8.3. Уборочный инвентарь маркируется, используется строго по назначению и хранится в специально выделенных шкафах.

8.4. Для мытья кухонной посуды на пищеблоке установлены чугунные ванны. Посуда обрабатывается в горячей воде (50 С) с использованием разрешенных моющих средств в соответствии с инструкцией по их применению в одной ванне, ополаскивается в другой ванне, а затем просушивается.

8.5. Обработка столовой посуды осуществляется строго по группам, для чего в каждой группе устанавливаются двугнездные ванны.

9. Контроль за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока

9.1. К работе на пищеблоке допускаются только здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр, результаты которого фиксируются в санитарной книжке.

9.2. Особое внимание уделяется чистоте рук и одежды персонала, соприкасающегося при работе с готовой пищей. Обработка рук производится щеткой с мылом, для вытирания используются индивидуальные полотенца. Сотрудники, имеющие гнойничковые заболевания кожи, ожоги, плохо заживающие порезы, болеющие ангиной, временно отстраняются от работы на пищеблоке. За этим следит старшая медицинская сестра.