

«Принято»
общим собранием работников
МБДОУ «Детский сад № 131»
г.о. Самара
протокол № 3
«28» 08 2020 г.

«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 131» г.о.
Самара
Тихомирова А.И.
«28» 08 2020 г.



**Положение
об организации питания воспитанников
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад №131» городского округа Самара**

1. Общие положения .

Положение об организации питания (далее — Положение) в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 131» городского округа Самара, далее Бюджетное учреждение, разработано на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно –эпидемиологических требований к организации общественного питания населения», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32, Устава Бюджетного учреждения.

1.2. Положение определяет порядок и условия организации питания воспитанников (в возрасте до 7 лет) в образовательной организации, реализующей общеобразовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста

2. Задачи

Основными задачами бюджетного учреждения по организации питания являются:

- Создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием,
- гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- формирование навыков пищевого поведения.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

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

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6⁰С, 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.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на

стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

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

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.

Крупы, 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.

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% раствором столового уксуса.

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

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

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

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

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 разделочного приготовления сырых и готовых продуктов.

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°C 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).

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводят в отдельном помещении либо 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 Бюджетного учреждения.

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

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65°C; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15°C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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.

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

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).

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 $4 \pm 2^\circ\text{C}$.

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

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^\circ\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 1;
- изготовление на пищеблоке Бюджетного учреждения 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.

В Бюджетном учреждении должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности

микронутриентов $\pm 15\%$.

Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в ДООУ представлен в таблице 2.

Таблица 2

Режим питания детей 11-12 часовым пребыванием в ДООУ

Время приема пищи	Приемы пищи
8 ³⁰ -9 ⁰⁰	завтрак
10 ³⁰ -11 ⁰⁰	второй завтрак
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	обед
16 ³⁰	уплотненный полдник

В промежутке между завтраком и обедом дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания для детей от 3 до 7 лет, утверждено заведующим Бюджетным учреждением.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

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. Обязательно приводят ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном циклическом меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

В примерном меню не допускается повторение 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, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

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.

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

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд с соответствии с Сан ПиН 2.3/4.3590-20

должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х 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 (инструкции) изготовителя.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (таблица 1).

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей
в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	Показатели (в сутки)	3-7 лет
1	Энергия (ккал)	1800
2	Белок, г	54
3	Жиры, г	60
4	Углеводы, г	261
	Витамин С (мг/сут)	50
	Витамин В 1 (мг/сут)	0,9
	Витамин В 2 (мг/сут)	1
	Витамин А (экв/сут)	500
	Витамин Д (мкг/сут)	10
	Кальций (мг/сут)	900
	Фосфор (мг/сут)	800
	Магний (мг/сут)	80
	Железо(мг/сут)	10
	Калий (мг/сут)	600
	Йод (мг/сут)	0,1
	Селен (мг/сут)	0,02
	Фтор (мг/сут)	2,0

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, рекомендованным Приложением №7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 с учетом возрастом детей и временем их пребывания в Бюджетном учреждении.

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

Блюдо	Масса порций
Каша, или овсяное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50-60
Первое блюдо	180-200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70-80
Гарнир	130-150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200
Фрукты	100

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

В Бюджетном учреждении проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50-75 % от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

В Журнал «учёта витаминизации и обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию (в граммах) и введенное в общую массу блюда.

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 (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню, которое утверждается заведующим и подписывается его составителем - старшей медицинской сестрой. В меню должна быть указана стоимость и выход блюд, калорийность.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией.

Результаты контроля регистрируются в специальном журнале.

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.

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°C 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.

Единый типовой рацион питания составлен по дням недели. Соответствующим образом должно быть организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.). В случае если какой-либо рабочий день недели вследствие праздника оказался выходным, то в следующий за ним первый рабочий день детей следует кормить по рациону одноименного дня. Например, если первый рабочий день после праздника вторник – то по рациону вторника.

Отступления от типового рациона питания не допускаются. Оно должно быть согласовано в установленном порядке с территориальным органом Роспотребнадзора. Не допускается также и перестановка дней местами, так как такие действия могут привести к нарушению требований, установленных санитарными правилами, в частности, к повторам или использованию однотипных блюд (например, творожных или рыбных) в смежные дни.

Любые замены по сравнению с типовым рационом питания допускаются только в случае непредвиденных и непреодолимых обстоятельств (непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов, аварийных ситуаций и т.п.). В этом случае допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня либо из общих с ним полуфабрикатов).

В случае проведения любых замен (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) обязательным условием является анализ и оценка используемого в течение недели набора продуктов и средненедельной пищевой ценности рациона питания по содержанию макронутриентов (белков, жиров, углеводов) и основных микронутриентов, а также энергетической ценности.

Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню, в котором приводятся:

- перечень блюд за каждый прием пищи с указанием выхода;
- сведений о пищевой ценности каждого блюда и рациона в целом (с указанием содержания белков, жиров, углеводов, калорийности).

Меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли

В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии Бюджетного учреждения с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименование продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

7. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

Поставку продуктов в Бюджетное учреждение осуществляет снабжающая организация, получившая право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, МБДОУ «Детский сад № 131» г.о. Самара - Комбинат школьного питания Промышленного района.

Обязательства снабжающей организаций по обеспечению Бюджетного учреждения всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между Бюджетным учреждением и снабжающей организацией.

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.

Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, 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.

8. Контроль за доброкачественностью готовой к употреблению пищи

Качество готовой пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки пищевых продуктов и продовольственного сырья, т.е. от их массы. Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными и др. Заведующий отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять проверку весов

не реже 1 раза в 3 месяца с представлением соответствующих документов о результатах проверки.

Одним из видов контроля качественного питания является контроль закладки основных продуктов питания в котел. Он осуществляется бракеражной комиссией.

Комиссия назначается приказом заведующего Бюджетного учреждения, в нее входят: заведующий, медицинский работник, повар. Представитель комиссии присутствует при

ознакомиться родители детей из всех групп Бюджетного учреждения.

Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);
- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;
- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

5. Определение потребности в продуктах и заполнение меню требования.

Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

Источником финансирования питания детей льготных категорий в Бюджетном учреждении являются средства городского бюджета и средства родителей.

6. Технологические потери.

Организация, снабжающая Бюджетное учреждение пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

Средние нормы отходов и потерь по различным видам продовольственного сырья приведены в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, часть I [68]. Наличие значительных отклонений по отходам и потерям от установленных нормативов является признаком того, что поставляется продукция

закладке основных продуктов в котел в соответствии с утвержденным приказом заведующего Бюджетным учреждением графиком закладки. Повар не имеет права производить закладку основных продуктов в котел без члена комиссии.

Проверку правильности закладки продуктов в котел проводят путем контрольного взвешивания. Количество продукта, подготовленного поваром для закладки, взвешивают, сопоставляют с меню-требованием, в котором обозначен вес продукта на одного ребенка и на всех детей, и фиксируют результаты в журнале контроля закладки продуктов в котел.

Другим видом контроля качественного питания является контроль отходов продуктов питания. Отходы от продуктов, поступивших на пищеблок (говядина с большим количеством пленок, жил, костей, подпорченные овощи, толстая кожура цитрусовых, обрезки сыра и т.д.), взвешивают и фиксируют в Журнале отходов. Журнал отходов ведет шеф-повар (повар), контролирует медицинский работник.

9. Контроль за выходом готовых блюд.

Осуществление контроля за выходом готовых блюд возложено на старшую медицинскую сестру Бюджетного учреждения. Выход порционных готовых блюд проверяется путем взвешивания нескольких порций (5-10) и сравнением с установленным выходом по меню-требованию.

Под особым контролем находится раздача питания в группы. При раздаче готовой пищи с пищеблока медсестра должна следить за санитарным состоянием и маркировкой групповой посуды. На каждой кастрюле и емкостях для салатов и готовой продукции должны быть маркировки веса данной тары, так как вторые блюда и салаты выдаются по весу. В цеху готовой продукции необходимо иметь для этой цели весы.

На всех раздаточных половниках на пищеблоке должны быть маркировки объема. Первое блюдо и напитки отмеряются половниками в соответствии с количеством питающихся детей и выходом данного блюда.

Осуществление контроля за раздачей питания в группах возложено на старшую медсестру и воспитателя группы. На всех раздаточных половниках в группе должна быть маркировка объема. Воспитатель и помощник воспитателя должны знать объем порций готовой продукции, получаемой детьми в данный день, и раздавать им в соответствии с меню.

В доступном месте для сотрудников детского сада и родителей вывешивается меню на день (на стенде у пищеблока, в раздевалке группы и т.п.)

10. Контроль при организации питания в Бюджетном учреждении

При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Бюджетном учреждении следует руководствоваться санитарными правилами, требованиями государственного контракта.

Контроль за правильной организацией питания детей, воспитывающихся в Бюджетном учреждении, осуществляется руководителем. Функции контроля качества питания могут быть возложены на общественную комиссию, в состав которой входят родители воспитанников. Организация контроля проводится без вмешательства в финансово-хозяйственную деятельность организатора питания с оформлением результатов проверки в форме акта. Проверки общественной комиссии проводятся по плану,

энергоценности и при необходимости проводит коррекцию питания;

проводит С-витаминизацию третьих блюд, заполняет «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;

осуществляет контроль питания на группах;

контролирует ведение «Журнала учета температурного режима в холодильном оборудовании», «журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок»

совместно с кладовщиком составляет заявки на продукты питания;

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

ежедневно перед началом работы осматривает персонал пищеблока с целью выявления заболеваний кожи или кишечной симптоматики у работников. Ведет «Журнал здоровья»

Повар

контролирует качество продуктов, поступающих на пищеблок;

обеспечивает соблюдение технологии приготовления пищи, норм закладки сырья, санитарных правил по обработки продуктов;

с медсестрой ежедневно проводит бракераж готовой продукции;

следит за количеством и качеством продуктов питания, полученных со склада Бюджетного учреждения в соответствии с меню – требованием;

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

обеспечивает своевременное, в соответствии с режимом работы Бюджетного учреждения, качественное приготовление пищи;

готовит, порционирует и раздает готовую пищу в соответствии с выходом блюд, указанных в меню;

отбирает контрольные блюда перед раздачей и отвечает за наличие контрольных блюд;

участвует в составлении ежедневного меню.

Кладовщик

оформляет заявки на продукты питания и контролирует их своевременную доставку в Бюджетное учреждение;

организует погрузку, выгрузку и размещение продуктов питания в кладовой;

контролирует наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок. Ведет «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок»

осуществляет хранение продуктов на складе в соответствии с санитарными правилами, соблюдая товарное соседство, несет ответственность за сроки хранения, систематически проводит переборку овощей и фруктов;

выдает продукты в соответствии с ежедневным меню, производит добор или возврат продуктов в случае корректировки меню по количеству порций, участвует в составлении ежедневного меню;

следит за исправностью холодильного оборудования и ведет «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал контроля влажности складского помещения»

утвержденному в начале учебного года руководителем Бюджетного учреждения и внепланово. Заведующий Бюджетным учреждением :

- несет ответственность за правильную организацию питания детей;
- контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов;
- следит за правильным использованием бюджетных средств на питание;
- следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных организаций;
- контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах.

Отчеты об организации питания в Бюджетном учреждении 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

11. Распределение обязанностей работников учреждения по организации питания

11. Заведующий

при оформлении ребенка в Бюджетное учреждение информирует родителей (законных представителей) об организации питания детей в учреждении, о существующих льготных категориях по оплате питания, о пакете документов, необходимым для оформления льготного питания;

на основании справки от врача оформляет заявление родителей об исключении из питания ребенка тех или иных продуктов, либо переход на специальное питание по медицинским показаниям;

создает условия для организации питания детей в учреждении;

проводит ежедневно с поваром и медицинской сестрой бракераж готовой продукции.

Старшая медицинская сестра

знакомит родителей с примерным циклическим меню;

контролирует качество доставляемых продуктов, наличие сопроводительных документов, соблюдение правил их хранения и реализации;

ежедневно составляет меню-требование на основании циклического меню и технологических карт;

осуществляет контроль за технологией приготовления пищи;

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

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

контролирует правильность отбора и хранения суточных проб;

заполняет накопительную ведомость и 1 раз в 10 дней контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка, химического состава,

содержит помещение склада в соответствии с установленными санитарными нормами;

12. Организация питания в группе

Воспитатель

осуществляет руководство организацией питания детей в группе

- информирует родителей об ассортименте питания детей, вывешивая ежедневное меню
- создает безопасные условия при подготовке и во время приема пищи, организует кормление детей в соответствии с установленным режимом дня
- обеспечивает каждому ребенку положенную норму питания во время кормления;
- выполняет требования медицинского персонала, рекомендации врача по питанию детей, в соответствии с медицинскими показаниями по питанию
- следит за эстетикой питания, сервировкой стола, прививает детям гигиенические навыки;
- осуществляет гигиенический уход за детьми

Помощник воспитателя

проводит обработку столов в групповых помещениях до и после каждого приема пищи;

приносит из кухни в группу пищу

перед раздачей обязан:

- помыть столы горячей водой с мылом
- тщательно вымыть руки
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

во время исполнения раздачи пищи соблюдает все рекомендации по питанию детей осуществляет гигиенический уход за детьми, организует с учетом возраста воспитанников работу по самообслуживанию, оказывает им необходимую помощь;

моет и убирает посуду, согласно санитарно-гигиеническим нормам, использует ее по назначению согласно маркировке;

готовит воду для питья и полоскания рта после приема пищи;

Каждый воспитанник должен иметь постоянное место за столом, соответствующее росту ребенка;

Сервировка стола включает наличие салфеток, столовых приборов;

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне в целях обеспечения безопасности;

Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке

- по время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливается 3 блюдо;
- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со стола салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает тарелки из-под первого блюда;

- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается третьим блюдом;

Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно, при этом младший воспитатель контролирует прием пищи детьми, помогает им, следит за культурой поведения за столом;

После каждого приема пищи воспитатель отмечает аппетит детей, отношение к новым блюдам, наличие остатков пищи.

13. Порядок учета питания

К началу учебного года заведующим издается приказ об организации питания, определяется ответственный, его функциональные обязанности;

Утром медсестра проверяет фактическое присутствие детей, передает данные на пищеблок;

В случае снижения численности детей, если закладка продуктов уже произошла, лишние порции в последствии утилизируются, с последующим приемом пищи, дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по накладной. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления блюда, не производится, если они прошли кулинарную обработку, разморозку.

Возврату подлежат: яйцо, консервация, сгущённое молоко, кондитерские изделия, сливочное масло, макароны, крупы, растительное масло, овощи, сахар;

- учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производится на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении.

начисление оплаты за питание производится бухгалтерией бюджетного учреждения на основании таблиц посещаемости, которые заполняют педагоги

в течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость за месяц дневного рациона выдерживается не ниже установленной Постановлением Администрации г.о. Самара.

Питание сотрудников осуществляется на основании личных заявлений сотрудников. Сотрудники получают только обед (одно блюдо). Питание сотрудников осуществляется из общего котла. Для учета питающихся сотрудников медсестрой бюджетного учреждения ведется табель.