

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 200 «Одуванчик»
660073, Красноярский край, город Красноярск, улица Николаева 11 «Д», телефон/факс 8(391) 224-35-52
сайт: kras-dou.ru/200, e mail: dou200@mailkrsk.ru
ОКПО 41069558, ОГРН 1022402489724, ИНН 2465041109, КПП 246501001

ПРИНЯТО:

Общим собранием трудового
МБДОУ № 200 «Одуванчик»
протокол № 1 от 30.01.2023

УТВЕРЖДАЮ:

коллектива Заведующий МБДОУ № 200 «Одуванчик»
Ткачева Н.Б.
Приказ № 22/п от 30.01.2023 г.



ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В
МБДОУ № 200 «Одуванчик»

г. Красноярск

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано муниципальным бюджетным дошкольным образовательным учреждением «Детский сад № 200 «Одуванчик» города Красноярска (далее - МБДОУ № 200 «Одуванчик»), в соответствии с Конституцией РФ, Законом РФ «Об образовании в РФ» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020 г. № 32 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом МБДОУ.

1.2. Настоящее Положение регламентирует организацию питания в МБДОУ № 200 «Одуванчик».

1.3. Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми участниками образовательного процесса.

1.4. Срок данного Положения не ограничен. Положение действует до принятия нового.

2. Цели и задачи

2.1. Целью настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста на получение питания в МБДОУ, сохранение их здоровья.

2.2. Основными задачами организации питания детей в МБДОУ № 200 «Одуванчик» являются:

- создать оптимальные условия для укрепления здоровья воспитанников;
- гарантировать качество и безопасность питания, пищевых продуктов, используемых в приготовление блюд;
- соблюдать условия приобретения и хранения продуктов;
- пропагандировать принципы здорового и полноценного питания.

Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в ДОУ в соответствии с методикой органолептической оценки пищи.

3. Требования к организации питания в МБДОУ.

3.1. Организация питания возлагается на заведующего МБДОУ. Распределение обязанностей между работниками по организации питания определено должностными инструкциями.

3.2. Организация питания воспитанников в МБДОУ предусматривает необходимость соблюдения следующих основных принципов:

- составление полноценного рациона питания;
- использование разнообразного ассортимента продуктов, гарантирующих достаточное содержание необходимых минеральных веществ и витаминов;
- строгое соблюдение режима питания, отвечающего физиологическим особенностям детей различных возрастных групп, правильное сочетание его с режимом дня каждого ребенка и режимом работы МБДОУ;
- соблюдение правил этики питания, воспитание необходимых гигиенических навыков в зависимости от возраста и уровня развития детей;
- правильное сочетание питания в МБДОУ с питанием в домашних условиях, проведение с родителями необходимой просветительной работы по организации питания;
- строгое соблюдение технологических требований при приготовлении пищи, обеспечение , правильной кулинарной обработки пищевых продуктов;
- повседневный контроль за работой пищеблока, правильной организацией детей в группах.

4. Организация питания на пищеблоке.

4.1. Воспитанники ДОУ получают 4 разовое питание в соответствии с режимом функционирования учреждения (12 часов), обеспечивающее 75-80% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 24% суточной калорийности, второй завтрак - 49%, обед - 39%, уплотненный полдник - 33%.

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

4.3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным 20-дневным циклическим меню.

4.4. На основе примерного 20-дневного циклического меню ежедневно кладовщиком на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим ДОО.

4.5. Для детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно.

4.6. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- 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;
- требования Роспотребнадзора 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 - требование без согласования с заведующим ДОО запрещается.

4.9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) кладовщиком составляется докладная с указанием причины. На основании докладной, заведующий составляет приказ, после чего составляется меню-требование и заверяется подписью заведующего. Исправления в меню-требование не допускаются.

4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемные группы, с указанием полного наименования блюд, их выхода, калорийность.

4.11. Ежедневно секретарем ведется учет питающихся детей.

4.12. Члены бракеражной комиссии могут присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе.

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

4.14. Выдавать готовую пищу детям следует с разрешения бракеражной комиссии в количестве не менее 3-х человек - после снятия ими пробы и записи в журнале бракеража готовой пищевой продукции. При этом в журнале бракеража готовой кулинарной продукции отмечается результат пробы каждого блюда.

4.15. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется витаминизация III блюда (Согласие родителей).

4.16. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

5. Организация питания детей в группах.

5.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя, младшего 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 строго по графику, утвержденному заведующим ДОО.

5.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока запрещается.

5.4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

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

5.6. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают блюда;
- 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;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда; организуется полоскание рта после приема пищи.

5.8. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

6. Порядок учета питания.

6.1. К началу учебного года заведующим ДОУ издается приказ о назначении ответственного за питание (заместитель заведующего по УВР) определяются его функциональные обязанности.

6.2. На основании 20-дневного циклического меню, кладовщик ежедневно составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.30 утра, подают воспитатели секретарю, ответственному за контроль посещаемости детей. Секретарь подает сведения на пищеблок ответственному за питание.

6.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах секретарю, ответственному за контроль посещаемости детей который оформляет заявку и передает ее на пищеблок - ответственному за питание.

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

6.6. С последующим приемом пищи: обед, уплотнённый полдник дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по дополнительному меню-требованию. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30, (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

6.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется дополнительное меню-требование 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.).

6.9. Учет продуктов ведется в журнале складского учета (или Книга прихода и расхода продуктов питания). Записи в журнале складского учета производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

6.10. Начисление оплаты за питание производится бухгалтером МКУ ЦБ УОО Левобережная на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели, подписывает заведующий

МБДОУ. Число д/дней по табелям посещаемости по итогам месяца (по дням допускается до 3 дней) должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

6.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ.

6.12. Заведующий контролирует выполнение договорных обязательств поставщиков продуктов питания.

6.13. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Постановлением Администрации города Красноярск № 659 от 21.07.2006 г с изменениями «Об установлении размера родительской платы за присмотр и уход за ребенком в муниципальных образовательных учреждениях города Красноярск, реализующих основную общеобразовательную Программу дошкольного образования».

6.14. Нормативная стоимость питания детей определяется ежемесячно исходя из нормы д/дней и анализа натуральных норм питания детей.

7. Взаимодействие и контроль ответственных за организацию питания.

Заведующий МБДОУ:

7.1 Обеспечивает создание в МБДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья детей.

7.2. Принимает меры по улучшению организации питания, созданию условий для качественного приготовления пищи.

7.3. Своевременно контролирует:

- выполнение заявок на поставку продуктов питания;
- выполнение норм расходов продуктов на одного ребёнка (накопительная ведомость);
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях.
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- «Гигиенический журнал» (сотрудники).
- выполнение натуральных норм питания (один раз в месяц); - снятие остатков продуктов питания один раз в квартал.
- принимает сотрудников на работу в МБДОУ только при наличии правильно оформленной медицинской книжки.

Заместитель заведующего по учебной воспитательной работе контролирует:

- формирование культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп;
- рациональность и эффективность организации дежурства по столовой во всех возрастных группах (кроме младших групп). Соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приёма пищи);
- осуществляет контроль за организацией питания в группах со стороны воспитателей.
- за соблюдением режима дня.
- Анализирует методы и приёмы, формы и содержание используемых воспитателями в группе при формировании культурно-гигиенических навыков у детей;
- доводит результаты анализа до сведения воспитателей, реализует оказание им практической помощи.

Заведующий хозяйством:

- Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием групповые и пищеблок для организации питания в ДОУ.
- Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средства для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.
- Осуществляет контроль за исправностью технологического, технического и вентиляционного оборудования.

Воспитатель:

- Формирует у детей навыки самообслуживания и культурно-гигиенические.
- Обучает детей сервировке стола.
- Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:
 - подготовка к приёму пищи;

- обязательное тщательное мытьё рук;
 - правильное поведение за столом; прямо сидеть, не класть локти на стол,
 - бесшумно пить, без торопливости, тщательно пережёвывать пищу;
 - правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой.
- Осуществляет контроль за полосканием рта после каждого приёма пищи.
 - Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.
 - Использует разнообразные приёмы, методы и средства воспитания в процессе организации питания.
 - Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима питания.
 - Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе.

Младший воспитатель:

- Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, уплотнённому полднику.
- Следит за санитарным состоянием буфетной.
- Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями. Своевременно осуществляет обмен посуды.
- Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков.
- Соблюдает режим питания.
- Получает пищу на пищеблоке и раздаёт детям согласно графику и нормам выдачи пищи.
- Убирает и моет посуду в соответствии с инструкцией по мытью посуды.
- Готовит воду для полоскания рта.
- Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми.

8. Методика органолептической оценки пищи

8.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, который лучше проводить при дневном свете. При осмотре определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами их установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой блюда употребляются. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами:

- чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гниlostный, кормовой, болотный, илостый. Специфический запах обозначается как селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, нёбо, зубы. При прожевывании пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилипаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому область его корня, к кислому края. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяют в сыром виде; вкусовая проба не проводится при обнаружении признаков разложения в виде неприятного запаха, а также при подозрении, что данный продукт был причиной отравления.

Органолептическая оценка первых блюд.

Для органолептической оценки первое блюдо тщательно перемешивают в котле и берется небольшое количество в тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы.

Следует обращать внимание на качество обработки используемого сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и разные загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разрезанных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корнеьев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке в первую очередь обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны. Капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду, кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В ДОУ не должно быть блюд с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и пр.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом. Все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляшу, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек ли вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона.

Розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Консистенция блюда дает представление о степени готовности и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущая консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию блюд из мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Это особенно важно для рыбы, которая легко впитывает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-требованию, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отходов,

закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо следует направить на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой с ложки в тарелку. Если в соус входят пассерованные корни, лук, то их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен иметь приятный янтарный цвет. Плохо приготовленный соус с частичками пригоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи и ее усвоение.

9. Делопроизводство

9.1. Результаты работы организации питания в МБДОУ доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительском комитете, на общем (или групповых) родительских собраниях по мере необходимости, но не реже 1 раза в год.

9.2. При организации питания в МБДОУ должны быть следующие локальные акты и документация:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.
- Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях.
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- «Гигиенический журнал» (сотрудники).
- Положение об организации питания.
- Договоры (контракты) на поставку продуктов питания.
- Примерное двадцатидневное меню, меню - требование на каждый день с указанием выхода блюд для возрастной группы детей (от 1,5 до 3 и от 3 до 7 лет), технологические карты кулинарных изделий;
- Книга учета продуктов.

Документы хранятся у ответственных лиц.