

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №124 комбинированного вида с татарским языком воспитания и обучения» Советского района г. Казани

ПРИНЯТО
решением Общего собрания (конференции)
работников МБДОУ «Детский сад №124»
Протокол № 1
от «01» 10 2014 года

«УТВЕРЖДАЮ»
Заведующий МБДОУ «Детский сад
№ 124 комбинированного вида с
татарским языком воспитания и
обучения» Советского района г.Казани
Сидикова Г.Д.
Принят 01 10 2014 года



Положение
об организации питания
в МБДОУ «Детский сад №124 комбинированного вида»
Советского района г.Казани

Рассмотрено
На общем родительском собрании
от «01» 10 2014 г.

1.

Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Конституцией Российской Федерации, Основами законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан, Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273 от 29.12.2012 г., - Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

№ 29 от 2 января 2000 г.; Федеральным законом "Об основах социального обслуживания населения в Российской Федерации" №195 от 10.12.1995, Федеральным законом "Об общих принципах организации законодательных (представительных) и исполнительных органов государственной власти субъектов Российской Федерации" №184 от 06.10.1999 г, Федеральным законом "О качестве и безопасности пищевых продуктов" №29 от 02.01.2000, [СанПиН 2.4.1.3049-13](#), Уставом МБДОУ «Детского сада №124 комбинированного вида» (далее – МБДОУ) с учетом обеспечения качества и безопасности питания.

1.2. Целями настоящего Положения являются обеспечение гарантий прав детей раннего и дошкольного возраста и сотрудников на получение полноценного питания в МБДОУ, сохранение здоровья детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

1.3. Настоящее Положение об организации питания устанавливает:

- основные направления работы по организации питания в МБДОУ;
- распределение обязанностей по обеспечению выполнения работ в области организации питания в МБДОУ между администрацией и сотрудниками;
- роль и место ответственного лица за организацию питания в МБДОУ;
- направления работы по организации сбалансированного, здорового питания в МБДОУ, а именно:

- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- обучение по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещения пищеблока;
- рациональное размещение технологического оборудования и сантехоборудования в помещении пищеблока;
- организация питания детей раннего возраста;
- организация питания детей дошкольного возраста;
- организация питания сотрудников;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, младших воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников в МБДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам организации сбалансированного и полноценного питания в МБДОУ;
- разработка мероприятий по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- организация безопасности работников пищеблока, обеспечение средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции;
- обеспечение санитарно — гигиенических требований;
- изучение и распространение опыта по организации питания в дошкольных образовательных учреждениях, пропаганда вопросов здорового питания;
- ведение документации в соответствии с нормативно-правовыми документами;

1.4 Настоящее Положение об организации питания вводится как обязательное для исполнения всеми работниками МБДОУ.

2. Основные направления работы по вопросам организации питания и распределение обязанностей по их выполнению между руководителем, руководителями подразделений, ответственным за организацию питания, воспитателями, младшими воспитателями, работниками пищеблока

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Ответственный	Участники, исполнители работ
1	2	3	4
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в МБДОУ, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в детских дошкольных образовательных учреждениях Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	заведующий	Старшая медицинская сестра
2.	Оснащение помещения пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН к оборудованию помещения пищеблока в дошкольном учреждении; создание условий для организации питания детей, сотрудников	заведующий	завхоз
3.	Ремонт технологического оборудования пищеблока	завхоз	Организация осуществляющая ремонт оборудования, согласно договоров
4.	Составление меню и передача его на пищеблок (ежедневно), выдача продуктов согласно меню	Старшая медсестра, кладовщик	Старшая медсестра, кладовщик
5.	Прием продуктов питания при условии предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных	Заведующий, кладовщик	Кладовщик
6.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Старшая медсестра	Бракеражная комиссия. Кладовщик
7.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников	Старшая медсестра	Работники пищеблока
9.	Ведение журнала С – витаминизации. С – витаминизация третьих блюд	Старшая медсестра	Старшая медсестра, повара
10.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока	Старшая медсестра	Старшая медсестра
11.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о	Старшая медсестра	Старшая медсестра

	прививках сотрудников дошкольного учреждения		
12.	Прохождения сотрудниками МДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями СанПин) и гигиенического обучения	Заведующий, старшая медсестра	Заведующий, старшая медсестра
13.	Утверждение состава и положения о Совете по питанию	Заведующий	Заведующий
14.	Утверждение состава комиссии по питанию	Заведующий	заведующий
15.	Утверждение состава и положения о бракеражной комиссии	Заведующий	Заведующий
16.	Подача информации о количестве сотрудников, получающих питание	Старшая медсестра,	Старшая медсестра, кладовщик, воспитатели
17.	Уборка пищеблока, утилизация отходов	Старшая медсестра, завхоз	Кухонный рабочий
18.	Выдача дезинфицирующих и моющих средств	Старшая медицинская сестра	Старшая медсестра, завхоз
19.	Соблюдение режима питания и получения его с пищеблока	Старший воспитатель, старшая медсестра	Повара, младшие воспитатели
20.	Соблюдение требований к раздаче питания в каждой возрастной группе – по образцу (контрольная порция)	Старшая медсестра	Воспитатели, младшие воспитатели
21.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей- дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Старший воспитатель	Воспитатели; младшие воспитатели
22.	Информирование родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.)	Старшая медсестра, старший воспитатель	Воспитатели
23.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности	Заведующий	Ответственный по ОТ и ТБ
24.	Анализ работы по организации питания в дошкольном образовательном учреждении на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию	Заведующий	Врач, старшая медсестра

3. Функции ответственного лица по организации питания в МБДОУ

«Детский сад №124 комбинированного вида» (старшей медсестры).

3.1. Для осуществления организационных, координирующих, методических и контрольных функций на ответственное лицо по организации питания возлагаются следующие должностные обязанности:

- осуществляет контроль за соблюдением всеми работниками МБДОУ, сотрудниками пищеблока действующего законодательства, правил, норм и требований в области организации здорового и сбалансированного питания;
- осуществляет контроль за выдачей и использованием спецодежды, СИЗ;
- осуществляет проведение инструктажей на рабочем месте и вводного инструктажа;
- анализирует работу по организации питания и составляет план мероприятий по устранению недостатков в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников МБДОУ;
- контролирует соблюдение персоналом пищеблока требований к приготовлению пищи;
- контролирует прохождение сотрудниками МБДОУ, пищеблока медицинского освидетельствования, гигиенического обучения;
- разрабатывает и ведет документацию по организации питания в МБДОУ;
- своевременно информирует руководителя МБДОУ о проблемах и нарушениях сотрудниками пищеблока, сотрудниками МБДОУ норм и требований к организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- строго контролирует качество поступающей продукции;
- принимает активное участие в работе бракеражной комиссии;
- выступает с предложениями по внедрению инновационного подхода к организации питания в МБДОУ на Педагогических советах, административных совещаниях, заседаниях Общего собрания (конференции) работников МБДОУ по питанию и т.д.

3.2. Ответственное лицо за организацию питания подчиняется непосредственно руководителю МБДОУ.

4. Обучение и инструктаж по вопросам организации питания в МБДОУ

4.1. Все работники, связанные с организацией питания в МБДОУ (руководитель в том числе) и сотрудники пищеблока при поступлении на работу проходят инструктаж и проверку знаний в области организации питания.

4.2. Сотрудники пищеблока, младшие воспитатели изучают и соблюдают требования производственных инструкций, законодательства в области организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников.

4.3. Инструкции разрабатываются руководителем МБДОУ и ответственным за организацию питания в МБДОУ. Периодически при изменении законодательства подвергаются пересмотру.

5. Контроль и анализ за организацией питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников

5.1 В учреждении осуществляется контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований к организации питания в МБДОУ;

5.2. В случае нарушения норм и требований в организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников ответственное лицо за организацию питания сообщает руководителю МБДОУ для принятия мер по устранению нарушений и привлечению к ответственности виновных.

6. Разработка мероприятий по вопросам организации питания

6.1. Мероприятия по вопросам организации питания разрабатываются ответственным за организацию питания на основе:

- 6.1.1.** Соответствия требованиям СанПиН условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- 6.1.2.** Годового плана МБДОУ;
- 6.1.3.** Посещаемости;
- 6.1.4.** Данных по проверке надзорных органов;
- 6.1.5.** Предложений Бракеражной комиссии;
- 6.1.6.** Предложений родителей (законных представителей) детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников;
- 6.1.7.** Опыта работы других дошкольных учреждений района, города в области организации питания в дошкольном образовательном учреждении;
- 6.2.** Разработка мероприятий осуществляется под организационным и методическом руководством заведующего МБДОУ.
- 6.3.** Контроль за осуществлением мероприятий по организации питания детей раннего и дошкольного возраста, сотрудников возлагается на руководителя МБДОУ.

7. Организация питания детей

- 7.1.** Организационные принципы питания.
 - 7.1.1** Питание детей в МБДОУ организовывается за счет средств бюджета на основе утвержденного 10-дневного меню, согласованного с Роспотребнадзором.
 - 7.1.2.** Организация питания в МБДОУ осуществляется специально закрепленными штатами.
 - 7.1.3.** Поставка продуктов в МБДОУ осуществляется Департаментом питания г.Казани на основании заключенных договоров.
 - 7.1.4.** Координацию работы по организации питания в МБДОУ осуществляет заведующий.
 - 7.1.5.** Контроль за организацией питания детей в МБДОУ, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель МБДОУ, ответственный за организацию питания и Бракеражная комиссия.
- 7.2.** Организация питания в МБДОУ.
 - 7.2.1.** В МБДОУ в соответствии с установленными требованиями СанПиН должны быть созданы следующие условия для организации питания детей:
 - предусмотрены производственные помещения для хранения, приготовления пищи, полностью оснащенные необходимым оборудованием (технологическим, холодильным, весоизмерительным), инвентарем;
 - созданы условия для приема пищи детей и сотрудников;
 - разработан и утвержден порядок питания детей (режим работы в группах, график отпуска питания, порядок оформления заявок).
 - 7.2.2.** Составление меню возлагается на мед. сестру по питанию;
 - 7.2.3.** Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет бракеражная комиссия. Результаты проверки ежедневно заносятся в бракеражный журнал готовой продукции.
 - 7.2.4.** Руководитель учреждения ежедневно утверждает меню на день.
- 7.3.** Функционирование питания детей в МБДОУ возможно при наличии:
 - положения об организации питания в МБДОУ;
 - десятидневного меню и ассортиментного перечня продукции в соответствии с требованиями СанПиН;
 - приказов по организации питания в МБДОУ.
- 7.4.** В компетенцию руководителя МБДОУ по организации питания входит:
 - контроль за производственной базой пищеблока;
 - контроль за соблюдением требований СанПиН;

- контроль за прохождением медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
- обеспечение пищеблока достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
- заключение договоров на поставку продуктов питания;
- ежемесячный анализ деятельности питания детей в МБДОУ;
- организация бухгалтерского учета и финансовой отчетности питания детей в МБДОУ.

7.5. Основные принципы здорового питания:

- процесс еды следует организовывать так, чтобы у детей возникло положительное отношение к пище.
- меню составлено с учетом того, что блюда не повторяются в ближайшие двое суток.

7.6. Алгоритм действий при организации питания:

7.6.1. На основании примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка. В ней указывается количество детей, расход продуктов на каждое блюдо для одного ребёнка и вес порции в готовом виде.

7.6.2. Старшей медицинской сестре, комиссии по питанию вменяется в обязанность следить за закладкой продуктов и за тем, чтобы объём готовой пищи точно соответствовал количеству продуктов, выписанных в меню-раскладке. С этой целью все котлы, находящиеся на кухне, должны быть промаркированы.

7.6.3. Выдача пищи производится только после снятия пробы старшей медицинской сестрой. Данные оценки пищи записываются в специальном журнале. Жидкие блюда выдаются по объёму. Вторые блюда выдаются по весу.

7.6.4. В группах пищу необходимо распределять в соответствии с объёмами, полагающимися им по возрасту в соответствии с СанПиН. Посуда для раздачи пищи детям, так же должна быть вымерена.

7.6.5. Пища должна быть не только вкусно приготовлена, но и иметь приятный вид и запах, что способствует выделению пищеварительного сока и повышению аппетита.

7.7. 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.

7.7.1. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

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

7.7.3. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

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

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

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

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

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливают III блюдо;

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);
- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

7.7.8. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.

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

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

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

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

8.3. 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 раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

8.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд

8.5. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

8.6. Принципы организации питьевого режима в МБДОУ.

8.6.1. Питьевая вода должна быть доступна ребенку в течение всего времени его нахождения в МБДОУ. Ориентировочные размеры потребления воды ребенком зависят от времени года, двигательной активности ребенка, и, в среднем, составляют 80 мл на 1 кг его веса. При нахождении ребенка в дошкольном образовательном учреждении полный день ребенок должен получить не менее 70 % суточной потребности в воде.

8.6.2. Питьевой режим детей в МБДОУ можно организовывать с использованием расфасованной в емкости (кипяченной) питьевой воды, соответствующей требованиям СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества». При этом для организации питьевого режима в дошкольных учреждениях должна использоваться вода, которая относится, в соответствии с указанными санитарными правилами, к водам высшей категории (по показателям эстетических свойств, безвредности химического состава и физиологической полноценности макро- и микроэлементного состава). Температура питьевой воды, даваемой ребенку, должна быть 18-20 С°.

8.6.3. Воду дают ребенку в фаянсовых и фарфоровых чашек (кружек). При этом чистые чашки ставятся в специально отведенном месте на специальный промаркированный поднос (вверх дном), а для использованных чашек ставится отдельный поднос. Мытье чашек осуществляется организованно, в моечных столовой посуды. Не допускается использовать для этой цели одноразовые пластиковые стаканчики.

8.6.4. Допускается, при организации питьевого режима, наряду с питьевой водой, использовать обогащенные незаменимыми микронутриентами (витаминами, минеральными веществами) инстантные (быстрорастворимые) витаминизированные напитки, допущенные в установленном порядке органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора к использованию в питании детей соответствующего возраста. Для их приготовления лучше всего использовать питьевую воду высшей категории, расфасованную в емкости.

8.6.5. При применении на пищеблоках МБДОУ для технологических целей (для приготовления кулинарной продукции) водопроводной воды, последнюю целесообразно подвергать доочистке, для которой используются системы подготовки воды, допущенные к применению в МБДОУ в установленном порядке. Используемые для доочистки воды устройства (системы) должны эффективно улучшать органолептические показатели воды (показатели мутности, запаха), а также снижать в воде концентрации железа, хлорорганических соединений и механических примесей. При использовании систем доочистки водопроводной воды должен быть организован периодический производственный контроль питьевой воды, используемой для приготовления кулинарной продукции, по показателям качества, безопасности и физиологической полноценности, а также за своевременным проведением замены или регенерации фильтрующих элементов.

9. Требования к составлению меню для организации питания детей

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

9.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН.

9.3. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для возрастных категорий.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 50-58%.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня.

9.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо, сметана и другие) 2-3 раза в неделю.

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

9.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить замену меню на полный день.

9.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта.

9.7. В МБДОУ должна проводиться 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), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению.

9.7.1. В Журнал «учёта С-витаминации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций.

9.8. 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.

9.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке, с указанием наименования блюда и объема порций.

9.10. 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.

9.11. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции.

9.12. 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.

9.13. 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, сотрудников);
- 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.

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

10. Специфика питания детей

10.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы, 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.

10.2. 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.

10.3. Учитывая то, что пищевая непереносимость может развиваться практически на любой продукт, исключение таких продуктов из рациона питания осуществляется

только в индивидуальном порядке (блюда и продукты, вызывающие непереносимость, исключаются из рациона питания конкретного ребенка с проявлениями непереносимости), на основании заключения врача.

11. Организация питания сотрудников

11.1. Сотрудники дошкольных образовательных учреждений имеют право на получение одноразового питания (обеда) по выбору первое или второе блюдо.

11.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).

11.3. Сотрудники изъявившие желание питаться, оформляют заявление на имя заведующей.

11.4. Сотрудник за питание один раз в месяц оплачивает питание. Денежные средства снимаются со счета сотрудника ЦБ Советского района на основании ведомости питания сотрудников.

11.5. Табель довольствующихся сотрудников ведет кладовщик.

11.7. Соблюдение порядка питания сотрудников возлагается на заведующего МБДОУ.

Объекты контроля	Помещение												
Санитарное состояние													
Выполнение режима питания													
Контрольное блюдо													
Маркировка посуды и инвентаря													
Ведение температурного режима холодильников													
Соблюдение товарного соседства													
Уборочный инвентарь													
Обработка яиц													
Состояние ножей, досок													
Состояние моющих средств													
Состояние посуды для приготовления и приема пищи													
Своевременность переборки овощей													
Наличие инструкций по режиму мытья посуды													
Содержание ветоши													
Суточная проба													
Поточность технологических процессов													
Соблюдение норм выдачи пищи													
Правильность закладки продуктов													
Снятие остатков													
Сервировка стола													
Культурно — гигиенические навыки													

Примечание. Поля со значком "-" заполнения не требуют

Объект контроля	День месяца									
Качество получаемых продуктов										
Ассортимент										
Сроки реализации продуктов										
Первичная кулинарная обработка										
Правильность закладки продуктов										
Соблюдение технологии приготовления										
Достаточность тепловой обработки										
Потребление приготовленного продукта детьми										
Вкусовые качества пищи										
Выполнение натуральных норм										
Выполнение денежных норм										

Условные обозначения:

+ норма;

- нарушение с приложением акта;

В данном документе

применено и

применено 13 д.

2014 г.

И. Салыкова

