

Качество и организация питания в МБДОУ №27

Одна из главных задач, решаемых в МБДОУ, – это обеспечение конституционного права каждого ребенка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

В МБДОУ организовано 5-ти разовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин), в соответствии с возрастом и технологическими картами согласно десятидневного меню.

Организации питания в МБДОУ уделяется особое внимание. Контроль за качеством питания разнообразием и витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, правильностью хранения и соблюдением сроков реализации продуктов питания осуществляется медицинскими сестрами. Снабжение МБДОУ продуктами питания осуществляется поставщиками на основе муниципального контракта. Все продукты сопровождаются сертификатами соответствия качества. Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. Приготовление пищи осуществляется на пищеблоке МБДОУ, организация питания детей – в групповых помещениях.

Пищеблок оснащён всем необходимым для приготовления пищи оборудованием и уборочным инвентарём.

Организация питания

Питание детей организовано на базе пищеблока МБДОУ, работающего на сырье. Доставка продуктов осуществляется по заключённым муниципальным контрактам, договорам, специализированным автотранспортом поставщика .

Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции в пищеблоке.

	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформленные результаты	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1	Входной контроль показ					

<p>ателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции(контроль начинается с поступления продукции питания на пищеблок ОУ):</p> <p>1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.</p> <p>1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>	<p>- осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчиков</p> <p>- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов</p> <p>Исполнитель: Кладовщик, медработник, заведующий хозяйственной частью</p>	<p>Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов</p> <p><i>Требования к упаковке и маркировке:</i> - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в</p>	<p>Санитарный паспорт</p> <p>Книга поступления пищевой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p>	<p>Информирование поставщика о необходимости проведения санобработки транспорта.</p> <p>Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.</p>	<p>Кладовщик, медработник.</p> <p>Кладовщик, медработник</p>
--	--	--	--	--	--

			<p>сопроводительной документации ;</p> <p>-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p>2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимым и сопроводительными документами: сертификатом соответствия или декларацией соответствия, удостоверением качества, ветеринарным свидетельством форма № 2, ветеринарной справкой форма № 4.</p>			
2	Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных	1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто,	2.1. Соблюдение рецептуры, технологии 2.2. Соблюдение норм	Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции (органолеп	Приостановка процесса, информирование руководства,	Руководитель дошкольного учреждения, повара,

<p>этапах производственной цепочки</p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям</p>	<p>фарши</p> <p>3. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуска, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды</p> <p>7. Вода питьевая</p>	<p>закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи</p> <p>2.4. Лабораторный и инструментальный контроль готовой продукции и воды:</p> <p>- по микробиологическим показателям (приложение 2)</p> <p>- по санитарно-химическим показателям (приложение 3).</p>	<p>тическая оценка)</p> <p>Протоколы и результаты лабораторных исследований</p>	<p>установленные причины несоответствия и ее устранение</p> <p>При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции необходимо повторно исследовать удвоенное количество образцов, провести дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников</p>	<p>медработник</p>
--	---	---	---	--	--------------------

					организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений	
3	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока, буфетных каждой групповой ячейки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил и норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. - лабораторный контроль санитарно-эпидемиологического режима. <p>В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и</p>	<p>Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> - спец. одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, - инвентаря, столовой и кухонной посуды 	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p> <p>Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН.</p> <p>Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>Осмотр работников пищеблока,</p> <p>Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки, журнал учёта работы бактерицидной лампы, журнал осмотра сотрудника в пищеблока на гнойничковые заболевания.</p> <p>Журнал здоровья работников пищеблока, личные медицинские книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установленные причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Руководитель дошкольного учреждения, повара, медработник</p> <p>Руководитель</p>

	безопасность выпускаемой продукции.		Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, сырой продукции, тары, рук и спецодежды персонала (приложение № 4)			
4	Контроль эффективности работы: - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблока к приготовлению пищи. Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал учета неисправностей холодильного и технологического оборудования Журнал учёта аварийных ситуаций, нарушений технологического процесса	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Руководитель дошкольного учреждения, медработник
5	Контроль температурно-влажностных режимов хранения	Система механической приточно	Ежедневно	журнал по соблюдению температурного	Информирование руководства, проведение	Руководитель дошкольного учреждения

	<p>продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов</p>	<p>вытяжной вентиляции</p> <p>Режим хранения, наличие и исправность термометров в холодильниках и в складских помещениях</p>		<p>режима холодильного оборудования</p>	<p>ремонтных работ</p>	<p>ения, кладовщик, медработник</p>
7	<p>Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота</p>	<p>Выборочно рабочие места</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Наличие чистой спецодежды работников</p> <p>Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока</p> <p>Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества воспитанников в учреждении</p> <p>Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест, лабораторно-инструментальные исследования: замеры параметров</p>	<p>График стирки спецодежды</p> <p>Договор с прачечной</p> <p>Штатное расписание</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативных правовых актов</p>	<p>Руководитель дошкольного учреждения, медработник</p>

		микроклимата , освещённости , замеры уровня шума в пищеблоке (приложение № 5) Наличие медицинской аптечки		
--	--	---	--	--

Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.

Важнейшим условием правильной организации питания детей является строгое соблюдение санитарно-гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи. В целях профилактики пищевых отравлений и острых кишечных заболеваний работники пищеблока строго соблюдают установленные требования к технологической обработке продуктов, правил личной гигиены.

Мероприятия проводимые в детском саду:

- ◆ Медицинские осмотры персонала кухни;
- ◆ Поступление продуктов питания и продовольственного сырья только с сертификатами;
- ◆ На готовую продукцию имеется ветеринарная справка;
- ◆ Имеется журнал скоропортящихся продуктов, в которых указывается срок годности продуктов;
- ◆ Имеется 8 холодильных установок с разной температурой хранения с регистрацией температуры в журнале;
- ◆ Производится обработка продуктов питания: мяса, яиц, фруктов и овощей, банок;

- ◆ Для приготовления пищи используются только разрешенные продукты (исключены: свинина майонез, газ.напиток, жевательные резинки, чипсы и т.д.)
- ◆ Бракеражной комиссией ежедневно ведется контроль закладки продуктов питания, бракераж готовой продукции;
- ◆ Используются безопасные моющие средства (хозяйственное мыло + кальценированная сода) и дезинфицирующие средства без хлора.

Положение

Об организации детского питания в муниципальном бюджетном образовательном учреждении детском саду комбинированного вида №27 г. Новочеркаска

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с нормативно-методическими документами законодательства по разделу «Гигиена питания», методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденные Минздравом ССР от 14.06.1984 г., «Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях» № 4265-87 от 13.03.1987 г., ФЗ от 02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов / с изменениями от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г./, ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Постановлением СМ СССР от 12.04.1984 г. № 317 «Нормы питания для детей дошкольных образовательных учреждений»

1.2. В соответствии с Типовым положением, Законом «Об образовании» ответственность за организацию питания несет руководитель образовательного учреждения, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания /зам. зав. по ВМР, главный бухгалтер, бухгалтер, медицинские сестры, воспитатели, младшие воспитатели, председатель профсоюза, работники пищеблока, кладовщик/.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания воспитанников ДОУ.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ДОУ получают пятиразовое питание, обеспечивающее 100% суточного рациона. При этом завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед — 35—40%, полдник — 15-20%, ужин-25%.

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

2.3. Питание в ДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, согласованного в Роспотребнадзоре по г. Новочеркасску и утвержденного заведующим учреждения.

2.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим учреждения.

2.5. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет, от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

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

2.7. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующим ДООУ, запрещается.

2.8. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. Медсестрой в меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.9. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.10. Ежедневно, медсестрой ведется учет присутствующих детей с занесением данных в Журнал учета посещения детей.

2.11. Медицинские работники контролируют основную закладку и проверяют выход блюд.

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

2.13. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения медработника, после снятия им пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.14. В целях профилактики гиповитаминозов, поваром осуществляется витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой, которая вводится в компот после его охлаждения не выше 15 градусов.

2.15. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику утвержденному заведующим учреждения на основании СанПиНов по каждой возрастной группе.

3.2. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.3. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим ДОУ.

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

3.5. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

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

3.6. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет (раскладывание клеенок, расставление салфетниц).

3.7. Убирать за собой тарелки со стола детям категорически запрещается

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

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

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. К началу учебного года заведующим образовательного учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале учета посещаемости детей, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего.

4.3. Ежедневно мед.работник составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, отмечаются в журнале.

4.4. На следующий день, в 8.00 мед.работник проверяет фактическое присутствие воспитанников в группах, оформляет заявку и передает ее на пищеблок.

4.5. 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.

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

- мясо, печень, так как перед закладкой, производимой в 7.30ч., дефростируют

/размораживают/. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

- овощи, если они прошли тепловую обработку;

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

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

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

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательного учреждения на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего ДООУ, главного бухгалтера.

4.11. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением главы администрации г.Новочеркаска.

4.14. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом муниципального образования .

4.15. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.

5. Условия, сроки хранения и приобретения продуктов.

5.1. Продукты питания могут приобретаться в государственных и частных торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, ветеринарной справки на молочную и мясную продукцию.

5.2. Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3.6.1079-01.

5.3. Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03.

6. Нормы питания и физиологических потребностей детей дошкольного возраста в пищевых веществах и энергии в день.

6.1. При организации питания необходимо соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основном пищевых веществах согласно санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.1249-03.

6.2. При распределении общей калорийности суточного питания детей, пребывающих в Учреждении 12 часов, используется следующий норматив: завтрак - 25%; обед - 35%; полдник, ужин - 20-25%

В суточном рационе допускается отклонения суточной калорийности и содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) на «-», «+» 10%, микронутриентов на «-», «+» 15%.

6.3. При организации питания администрация Учреждения руководствуется примерным десятидневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей детей дошкольного возраста пищевых веществах и нормах питания согласно приведенной далее таблицы.

Нормы питания детей (граммы)

наименование блюдо	1,5-3 лет	3-7 лет			
	1 мл.	2 мл.	средн.	старш.	подг.
Завтрак					
каша, овощное блюдо	120-200	200-250	200-250	200-250	200-250
творожное блюдо	70-120	120-150	120-150	120-150	120-150
салат овощной	30-45	60	60	60	60
мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80	70-80	70-80	70-80
напиток (кофе, чай, какао)	150-180	180-200	180-200	180-200	180-200
II завтрак					
сок	100	100	100	100	100
Обед					
салат, закуска	30-45	60	60	60	60
первое блюдо	150-200	250	250	250	250
блюдо из мяса, рыбы	50-70	70-80	70-80	70-80	70-80
гарнир	100-150	150-180	150-180	150-180	150-180
3-е блюдо (напиток)	150-180	180-200	180-200	180-200	180-200
Полдник, ужин					
йогурт, молоко	150-180	180-200	180-200	180-200	180-200
булочка, кондит. изделие	50-70	70-80	70-80	70-80	70-80
блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180	150-180	150-180	150-180
свеж.фрукты	40-75	75-100	75-100	75-100	75-100
Ужин					
овощное, твор. блюдо	120-200	200-250	200-250	200-250	200-250
напиток	70-120	120-150	120-150	120-150	120-150
свежие фрукты	150-180	180-200	180-200	180-200	180-200
хлеб на весь день:	40-75	75-100	75-100	75-100	75-100
пшеничный	50-70	110	110	110	110
ржаной	20-30	60	60	60	60

4.4 Примерное меню должно быть согласовано с Роспотребнадзором по г.Новочеркаску, Ростовской области.

4.5 Ассортимент основных продуктов, их замена, объем порций для воспитанников Учреждения определяется на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

7.Разграничение компетенции по вопросам организации питания в Учреждении.

7.1. Руководитель Учреждения:

- Создает условия для организации питания детей;
- Несет персональную ответственность за организацию питания детей в Учреждении;
- Представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.2. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим ДОУ, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, грузчиком отражаются в их должностных инструкциях.

8. Финансирование расходов на питание в МБДОУ детском саду №27

8.1 Воспитанники Учреждения обеспечиваются пятиразовым питанием для детей с 12-ти часовым пребыванием.

8.2. Расчет финансовых расходов на питание детей в Учреждении осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей в пищевых веществах.

8.3. Финансирование расходов на питание осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.

8.4. Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в Учреждении.