

На основе чего организуется питание детей в нашем саду?

Организация питания в МБДОУ «Детский сад комбинированного вида № 58» осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26; Федеральным законом № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с последующими изменениями); методическими рекомендациями «Питание детей в детских дошкольных учреждениях, утвержденных Минздравом ССР от 14 июня 1984 г; Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36; Санитарными правилами «Организация детского питания. СанПиН 2.3.2.1940-05», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 19 января 2005 г. № 3; Инструкцией по проведению С-витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994 г. № 06-15/3-15. В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам, утвержденным Минобрнауки России от 30 августа 2013г. № 1014; Законом РФ «Об образовании» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ заведующий Учреждением несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания. Организация питания в детском саду осуществляется штатными работниками МБДОУ. Распределение обязанностей по организации питания между работниками дошкольного учреждения определено должностными инструкциями. Закупка и поставка продуктов питания в МБДОУ осуществляется в порядке, установленном Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере товаров, услуг для обеспечения закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (в действующей редакции) и Федерального закона «О закупках товаров, работ, услуг отдельным видам юридических лиц» от 18.07.2011 №223-ФЗ на договорной основе как за счет средств бюджета, так и за счет средств платы родителей (законных представителей) за содержание ребенка в МБДОУ. Порядок поставки продуктов определяется муниципальным контрактом и (или) договором.

В нашем дошкольном учреждении дети получают пятиразовое питание. Объем пищи и выход блюд строго соответствуют возрасту ребенка.

Питание в Учреждении осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным заведующим Учреждением.

На основе примерного 10-дневного меню ежедневно ответственным за организацию питания составляется меню-требование на следующий день и утверждается заведующим Учреждением. Для детей в возрасте от 1 года до 3-х лет и от 3-х до 8 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. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с заведующим Учреждением запрещается. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) ответственным за организацию питания составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода. Ежедневно старшей медицинской сестрой ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников. Члены бракеражной комиссии ежедневно присутствуют при закладке основных продуктов в котел и проверяют блюда на выходе, делают отметку в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда. Объем приготовленной пищи соответствует количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой – температура первых и вторых блюд -50-60°.

Оборудование и содержание пищеблока соответствует санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

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 воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

Получение пищи на группы осуществляется младшим воспитателем строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения.

Привлечение детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- проветрить помещение (по возможности);

— сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

К сервировке столов привлекаются дети с 3-х лет.

Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

— во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетницы (начина с группы раннего возраста);

— разливают третье блюдо;

— подается салат;

— 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 блюда;

— подается второе блюдо и порционные овощи;

— прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

Прием пищи сотрудниками группы осуществляется параллельно с питанием детей. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и младший воспитатель.

К началу учебного года заведующий Учреждения издаёт приказ об организации питания и назначении ответственного за питание, определяет его функциональные обязанности. Старшая медицинская сестра осуществляет учет питающихся детей в Табеле посещаемости, который должен быть прошнурован, пронумерован, скреплен печатью и подписью заведующего. Ежедневно ответственный за питание составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.00 до 09.00 часов утра подают педагоги. На следующий день в 08.00 часов воспитатели подают сведения о фактическом присутствии детей в группах старшей медицинской сестре, которая оформляет заявку и передает ее на пищеблок. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда. С последующим приемом пищи (второй завтрак, обед, ужин) дети, отсутствующие в Учреждении, снимаются с питания. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

— мясо, куры, печень;

— овощи, если они прошли тепловую обработку

— продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко,

кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

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.

Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией на основании Табеля посещаемости, который заполняет старший воспитатель. Число детодней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств. Расходы по обеспечению питания воспитанников обеспечиваются бюджетом. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении администрация руководствуется санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13, методическими рекомендациями «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением».

При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается:

– в контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением, в течение 4-недельного периода действия рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов питания (продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод);

– в контроле (по меню и меню-требованиям) за средненедельным количеством плодов и ягод; – в контроле за правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами; – в контроле за правильностью корректировки заказываемого и закладываемого количества продуктов в соответствии с массой (объемом) упаковки продуктов. Заведующий совместно с ответственными за организацию питания, разрабатывает план контроля за организацией питания в Учреждении на календарный год, который утверждается приказом заведующего.