

«Утверждаю»
Начальник РОО


Л.Р. Галиева

ПОЛОЖЕНИЕ

Об организации горячего питания в муниципальном образовательном учреждении
Бакалинского муниципального района

І. Общее положение

Порядок организации питания дошкольников в дошкольных образовательных учреждениях (ДОУ) и контроль за организацией питания направлено на защиту здоровья, интересов наших детей и способствует воспитанию здорового, гармонично развитого поколения.

Правильная организация питания детей включает:

- материально – техническую базу пищеблоков и их оснащенность технологическим и холодильным оборудованием;
- соблюдение санитарно – противоэпидемического режима;
- своевременное прохождение медицинских осмотров, гигиенической аттестации персонала пищеблока;
- составление меню, исходя из физиологических потребностей детей в биологически ценных веществах.

ІІ. Цели и задачи организации питания

- Настоящее Положение разработано с целью упорядочения организации питания дошкольников в дошкольных образовательных учреждениях (ДОУ).

Организация рационального питания детей в ДОУ:

- удовлетворение физиологических потребностей дошкольников в энергии и основных пищевых веществах;
- обеспечение строгого соблюдения санитарно – гигиенических требований к пищеблоку и процессу приготовления и хранения пищи;
- повышение профессионального уровня работников пищеблоков.

ІІІ. Порядок организации питания дошкольников

1 этап

- персонал пищеблока должен иметь соответствующее образование;
- в ДОУ строго соблюдается утвержденный руководителем режим питания детей. В ДОУ с 10 часовым пребыванием оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4-х часов с организацией трехразового питания;
- при организации питания необходимо руководствоваться санитарно – эпидемиологических требований в ДОУ (Сан ПиН 2.4.1249-03, раздел 2.10), санитарно – эпидемиологических требований в организациях общественного питания, изготовлению, оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (санитарно – эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01);
- ответственность за организацию питания в ДОУ возлагается на его руководителя;

- для своей деятельности ДООУ с учетом состояния материально – технической базы пищеблока разрабатывает двухнедельное меню и согласовывает с территориальным управлением Роспотребнадзора по Бакалинскому району. Ежедневное меню рациона питания согласовывается руководителем учреждения. При составлении меню учитываются требования санэпидслужбы в отношении запрещенных продуктов и блюд (перечень запрещенных продуктов и блюд отражен в санитарных требованиях), использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечных заболеваний, инфекции и пищевых отравлений детей. При отсутствии в учреждении какого – либо продукта, включенного в меню, можно произвести его замену пользуясь таблицей взаимозаменяемости продуктов в сборниках рецептур и Сан ПиНе.

Мед работник (руководитель) ДООУ отвечает также за составление ежедневного меню-требования с учетом требований сбалансированного рационального питания на основе выполнения натуральных норм потребления.

Для контроля за выполнением натуральных норм в ДООУ необходимо ведение журнала учета выполнения натуральных норм суточного рациона (так называемая накопительная ведомость) установленной формы. Заполняется этот журнал ежедневно, при этом должно учитываться следующее:

- при имеющихся небольших отклонениях от нормы ежедневного рациона за 2 недели все натуральные нормы должны быть выполнены;
- анализ выполнения натуральных норм производится медицинским работником (руководитель) каждые две недели и ежемесячно;
- по истечении месяца медработником подсчитывается сбалансированность рациона основных питательных веществ (белки, жиры, углеводы) и средняя ежедневная калорийность. На основании полученных данных родителям даются рекомендации по подбору продуктов в домашних условиях.

2 этап выдача продуктов питания со склада на кухню и приготовление пищи:

- для кратковременного хранения суточного запаса необходим отдельный холодильник;
- контроль за условиями хранения продуктов и соблюдением сроков их реализации осуществляют кладовщик и медработник (в случае отсутствия такого штата - руководитель учреждения). В сопроводительных документах на скоропортящиеся продукты должны быть указаны дата и час выработки продукта, дата конечного срока его реализации. Без указанных документов принимать продукты в ДООУ запрещено. Результаты бракеража регистрируются в специальном журнале;

- транспортировка и перевозка продуктов питания должны проводиться в условиях, полностью исключающих возможность их порчи и загрязнения по пути следования из магазина и баз в учреждения. Неправильная транспортировка может послужить причиной механического, химического и бактериального загрязнения продукта. Для перевозки продуктов выделяется специальный транспорт, который маркируется и должен использоваться только по назначению. На транспортное средство обязательно ежегодно выдаются санитарные паспорта. Категорически запрещено доставлять продукты случайным транспортом. В соответствии с Законом РФ от 27.04.93 г. № 4871-1 "Об обеспечении единства измерений" все весовое хозяйство ДООУ должно быть технически исправно, поверено в орга-

нах Госстандарта 1 раз в год (весы и гири). Овощи складироваться отдельно, в прохладном месте.

- для осуществления контроля данные о сроках реализации скоропортящихся продуктов заносятся в журнал учета скоропортящихся продуктов установленной формы;

- продукты питания на складе складироваться в учетом требований товарного соседства. Яйцо при отсутствии отдельного помещения хранится в прохладном месте в плотно закрытой коробке;

- меню-требование рассчитывается с вечера по фактическому количеству присутствующих детей и корректируется к 9 часам утра следующего дня;

- работники пищеблока ежедневно осматриваются медработником (руководителем) на наличие гнойничковых и инфекционных заболеваний, результаты, осмотра заносятся в журнал учета гнойничковых заболеваний. Кроме этого, медработник контролирует сроки прохождения медосмотра, сроки сдачи санитарного минимума;

- при составлении меню-требования должны учитываться следующие требования: выход блюд в соответствии с возрастом детей (до 3-х лет и с 3 до 7 лет), правильное распределение продуктов в течение суток (мясные блюда - в первой половине дня, овощные, творожные, крупяные - во второй), разнообразие блюд по дням недели (не допускать повторяемости блюд в течение 2-х недель), ежедневное включение в рацион салатов, фруктов;

- после составления меню-требования заполняется бланк ежедневного меню, который подписывается медработником и заведующим ДОО и вывешивается на входе в пищеблок и в группах. Меню должно быть установленной формы со знаком соответствия в правом верхнем углу. Количество пищи, отпускаемой в группы, должно соответствовать выходу блюд, указанному в меню и в меню - требовании;

- для контроля качества готовой пищи приказом заведующей ДОО создается бракеражная комиссия, состоящая из медработника, заведующей ДОО, шеф-повара и кладовщика;

- готовая пища проверяется органолептически, при этом отмечается соблюдение правил технологии приготовления, вкус, цвет, запах и т.д. Результаты бракеража готовой пищи заносятся в бракеражный журнал, где выставляется оценка приготовленному блюду, а также замечания. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью ДОО;

- в соответствии с инструкцией главного санитарного врача РФ "О витаминизации" в ДОО необходимо проводить С-витаминизацию 3-х блюд. Аскорбиновая кислота закладывается в компоты, кисели при температуре не выше 40, данные о закладываемом количестве заносятся медработником в журнал учета витаминизации блюд.

- после проведения бракеража отбирается суточная проба в соответствии с инструкцией в чистые, стерильные банки с крышками, которые хранятся отдельно в специальном ящике 2 суток при $T. + 4 (\pm 2) ^\circ C$.

На пищеблоке должны выполняться все - требования, предъявляемые к выполнению санитарного режима: кухонный инвентарь и посуда должны быть промаркированы, мытье посуды и дез. обработка должны проводиться в соответствии с инструкциями:

- в моечной - инструкция по мытью кухонной посуды, в овощном цехе - инструкция по обработке яиц;
- в группах - инструкции по мытью столовой посуды, приборов и обработке ветоши.

Все применяемые моющие и дезинфицирующие средства должны быть разрешены органами Госсанэпиднадзора для использования. Их использование должно осуществляться в соответствии с областью применения, регламентируемой разрешительной документацией (санитарно – эпидемиологическим заключением). На все используемые моющие и дезинфицирующие средства обязательно наличие инструкции по их применению, которая обязательно должна доводиться до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

К работе на пищеблок допускаются только здоровые лица, прошедшие первичный и повторный медицинские осмотры, результаты которой фиксируются в личной медицинской книжке.

IV. Контроль организации питания

Для контроля за организацией питания детей ни пищеблоке должна быть следующая документация:

- примерное двухнедельное меню, ежедневное меню, меню-требование,
- технологические карты,
- журнал учета выполнения натуральных норм, бракеражный журнал,
- журнал учета скоропортящихся продуктов,
- журнал С - витаминизации пищи,
- журнал осмотров работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний,
- табеля учета посещаемости детей,
- мед. книжки персонала,
- единый журнал - учета контрольных проверок,
- журнал учета сертификатов соответствия.

Руководитель ДОО несет ответственность за организацию и проведение контроля по основным гигиеническим показателям качества сырья и готовых блюд.

В соответствии с законами РФ "О защите прав потребителей", "О сертификации продукции и услуг", постановлением правительства РФ от 13.08.1997 г. № 1013 на территории РФ введена обязательная сертификация услуг питания независимо от места их оказания, форм собственности, ведомственной принадлежности исполнителей.

Сертификация услуг питания дошкольного образования осуществляется на соответствие их требованиям безопасности для жизни и здоровья детей, охраны окружающей среды, установленным в законодательных актах, государственных стандартах России, санитарных нормах и правилах, утвержденных правительством РФ правил оказания услуг.

Следующий нормативный документ необходимый для руководства в работе разработанный Институтом питания РАМН «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в ор-

ганизованных коллективах (детские сады, детские дома и т.д.). Данный ассортимент продуктов согласован Департаментом Госсанэпиднадзора России.

В целях контроля за доброкачественностью готовящейся пищи на пищеблоке оставляется суточная проба рационов питания.

Суточные пробы рационов питания оставляются на 48 часов. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы возлагается на медицинского работника (или другого ответственного лица), согласно Сан ПиН 2.4.1249-03.

Контроль качества рациона питания детей проводится по накопительной ведомости.

В дошкольных учреждениях необходимо закупать хлебобулочные изделия с БАД (биологически активными добавками). Соль должна поставляться только, йодированная.

Периодический контроль осуществляют органы управления образованием, здравоохранением, санитарно-эпидемиологической службой.