

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД № 333 КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА» Г. КРАСНОЯРСКА
660135, г. КРАСНОЯРСК, УЛ. ВЗЛЁТНАЯ 36А, Т.2540067, 2540043

ПРИНЯТО
на Общем собрании
трудоого коллектива
протокол № 1 от
«24» 08 20 17 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МАДОУ № 333

Т.М. Пидимова
Приказ № 165 «31» 08 20 17 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
по организации питания в МАДОУ № 333

г. Красноярск, 2017

per № _____

1. Общие положения

1. Общие положения и область применения

1.1. Настоящее Положение по организации питания (далее — Положение) определяет порядок и условия организации питания воспитанников МАДОУ № 333 (далее ДОУ), реализующего основную образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона у детей дошкольного возраста, разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОО. СанПиН 2.4.1.3049–13», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26, Устава МАДОУ №333.

1.2. В соответствии с Уставом организация питания возлагается на ДОУ.

Контроль за организацией питания детей осуществляет заведующий ДОУ.

1.3. Основные принципы рациональной организации питания:

- адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей;
- максимальное разнообразие рациона;
- адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;
- строгое соблюдение времени и интервалов между кормлениями;
- количество приемов пищи в день 5 раз;
- правильное количественное и качественное распределение пищи на отдельные приемы;
- соблюдение условий приема пищи и правила проведения ребенка во время еды.

2. Составление рационов питания

2.1. Питание детей осуществляется в соответствии с разработанным примерным циклическим меню.

2.2. Ежедневное меню-требование составляет кладовщик при участии шеф-повара, заведующего ДОУ.

2.3. Меню для всех возрастных групп составляется одинаково.

2.4. Прежде всего составляется меню обеда, затем завтрака и уплотненного полдника.

2.5. Некоторые виды продуктов употребляются ежедневно (мясо, хлеб, молоко, масло, овощи и др.), другие - через 1-3 и более дней (сметана, сыр, яйцо, творог).

2.6. Необходимо придерживаться соответствующего набора продуктов и распределения калорийности в течение дня.

2.7. Удельный вес блюд из мяса, рыбы, яиц, творога, молока, сыра в рационе детей должен быть постоянным, независимо от сезона.

2.8. Возрастные потребности в энергии и основных пищевых ингредиентах в летний период должны быть на 10% выше, чем в зимний (больше энергозатраты).

2.9. Для расчета выхода готовых блюд использовать таблицы потерь при кулинарной обработке продуктов, а также привар и припек при кулинарной обработке изделий из круп, муки, макарон. При отсутствии каких-либо продуктов, включенных в меню, их заменяют другими, руководствуясь специальными таблицами. При сезонном отсутствии тех или иных овощей использовать ассортимент салатов из свежих и отварных овощей.

2.10. Распределение калорийности дневного рациона следующее: завтрак должен составлять 25% суточной калорийности, обед 35%, полдник должен обеспечить ребенка в жидкости и составлять не менее 15-20% суточной калорийности, ужин должен составлять 20% суточной калорийности.

2.11. Величина разовых порций и суточный объем рациона менять в зависимости от возраста детей.

2.12. Масса пищи, получаемая ребенком, должна строго соответствовать его возрасту: от 1,5 до 3 лет, от 3 до 5 лет и от 5 до 7 лет. Дифференциация порций достигается за счет жидких блюд и гарниров.

3. Требования к устройству оборудованию, содержанию пищеблока, буфетных групп Пищеблок

3.1. Все технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

3.2. В процессе приготовления пищи должен учитываться принцип соблюдения поточности технологического процесса, т.е. должны отсутствовать встречные потоки полуфабрикатов, сырая и готовая продукция.

3.3. Для разделки сырых и готовых продуктов использовать набор ножей и гладко выструганных без щелей и зазоров из твердых пород дерева (не менее 11 штук).

3.4. В целях профилактики сальмонеллеза для обработки варенных и сырых кур необходимо иметь отдельные доски.

3.5. Доски и ножи должны быть промаркированы, и храниться в специально отведенных местах.

3.6. Для утилизации отходов и отбросов выделяются ведра с крышками.

3.7. Вся кухонная посуда должна быть промаркирована и храниться на специальных полках и стеллажах.

3.8. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря (по графику).

3.9. Кухонная посуда моется в горячей воде (45-50⁰С) с добавлением разрешенных моющих средств, ополаскивается водой (65⁰С и выше) и просушивается на решетчатых полках.

3.10. Металлический инвентарь после мытья прокаливается в духовом шкафу.

3.11. Мясорубку после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

3.12. Ветошь для мытья хранят в закрытой посуде; щетки, ерши после мытья посуды промывают, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

3.13. Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

3.14. Производственные столы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой (при 40-50⁰С) и насухо вытираются чистой тканью.

3.15. В целях предупреждения инфекционных заболеваний инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

3.16. В целях профилактики сальмонеллеза и иерсиниоза производственные столы и оборудование после разделки мясной и овощной продукции обрабатываются 1% раствором дез. средства.

3.17. Очистка и текущая дезинфекция хранилищ овощей проводится 15% раствором дез. средства перед каждым завозом партий овощей.

Буфетные группы

3.19. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Посуда каждой группы хранится непосредственно в раздаточной. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

3.20. Посуду и столовые приборы моют в промаркированных и пролитрованных 2-х гнездовых ваннах, установленных в буфетных каждого группового помещения.

3.21. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением разрешенных СанПиН моющих средств (первая ванна) с температурой не ниже 65° (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

3.22. Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячей проточной водой производят во второй и просушивают.

3.23. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивает горячей проточной водой (вторая ванна).

3.24. Чистые столовые приборы хранят предварительно промытыми в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх. Тарелки, блюда в металлических решетках. Запрещается хранить приборы на подносах россыпью.

3.25. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке. В каждой группе необходимо использовать сухожарочный шкаф для дезинфекции посуды в случае возникновения инфекции.

3.26. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

3.27. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидемиологической ситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем стирают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

4. Эстетика питания

4.1. Задачи:

- правильное поведение детей за столом;
- пользование столовыми приборами - ложка, вилка, нож;
- приобретение определенных навыков культуры питания.

4.2. Перед едой следует избегать шумных игр, сильных впечатлений.

4.3. За 20-30 минут до очередного приема пищи дети возвращаются с прогулки или прекращают занятия, игры.

4.4. Перед едой дети приводят в порядок свою одежду, тщательно моют руки, дежурные принимают посильное участие в сервировке стола.

4.5. Обстановка в групповой комнате во время приема пищи детьми должна быть спокойной, сервировка стола - эстетичной.

4.6. Столы и стулья должны соответствовать росту ребенка и быть промаркированы соответствующим образом.

4.7. Необходимо иметь красивую, удобную, устойчивую посуду, соответствующую по объему возрасту детей, столовые приборы на каждого ребенка.

4.8. Необходимо следить за поведением детей за столом, соблюдением чистоты и опрятности, приучать хорошо пережевывать пищу, не глотать большими кусками.

4.9. Соблюдение детьми гигиенических требований - одна из обязанностей воспитателя во время проведения процесса кормления. Особенно это важно у детей дошкольного возраста:

- Детей третьего года жизни приучают:
 - ✓ держать ложку в правой руке, тщательно пережевывать пищу;
 - ✓ есть самостоятельно;
 - ✓ по напоминанию воспитателя пользоваться салфеткой, замечать красиво сервированный стол.
- Детей четвертого года жизни приучают:
 - ✓ пользоваться ложкой и вилкой, своевременно салфеткой;
 - ✓ есть самостоятельно, не проливать пищу.
- Детей пятого года жизни приучают:
 - ✓ спокойно садиться за стол;
 - ✓ правильно пользоваться ложкой и вилкой;
 - ✓ есть аккуратно, не мешая другим детям;
 - ✓ пользоваться салфеткой.
- Дети старшего дошкольного возраста уже самостоятельно выполняют культурно-гигиенические процессы.

4.10. Запрещается выходить детям из-за стола с куском хлеба или другой пищей фруктами, печеньем, конфетами.

4.11. За выполнением вышесказанного следит и несет ответственность воспитатель и младший воспитатель.

5. Режим питания

5.1. Время приема пищи должно быть постоянным и соответствовать физиологическим особенностям детей разных возрастных групп.

5.2. Режим питания устанавливается в зависимости от длительности пребывания детей в МАДОУ.

5.3. Дети, находящиеся в ДОУ с 12 – ти часовым пребыванием получают 5-разовое питание.

5.4. Часы приема пищи точно соблюдаются. Отклонения установленного времени могут допускаться лишь в исключительных случаях и не более чем на 20-30 минут.

5.5. При организации питания в дошкольных группах не допускать перерывов в питании. Каждое новое блюдо ребенок должен получить сразу после того, как он съел предыдущее.

5.6. Детям рекомендуется находиться за столом во время обеда не более 25-30 минут, во время завтрака и ужина - 25 минут, во время полдника - 15 минут- 20 минут.

5.7. Запрещено давать детям в промежутках между приемами пищи какую-либо еду, и в первую очередь различные сладости.

5.8. Во избежание нарушения аппетита нельзя использовать в качестве питья сладкие соки, сладкий чай, молоко, кефир.

5.9. Режим питания предусматривает соблюдение физиологических норм суточного и разового объема пищи, который строго соответствует возрасту ребенка, уровню его физического развития и состоянию здоровья.

5.10. Недопустимо необоснованное увеличение объема пищи за счет первых блюд.

5.11. Режим питания детей предусматривает обеспечение преемственности в питании между ДОУ и семьей.

5.12. Организация правильного режима питания детей предусматривает обеспечение четкой преемственности в питании детей между дошкольным учреждением и семьей. Домашнее питание должно дополнять рацион дошкольного учреждения.

5.13. Вывешивание дневного меню происходит ежедневно для информирования родителей о том, как организовано питание детей в детском саду, о составе питания, которое ребенок получил в течение дня.

5.14. Время приема пищи используется персоналом для закрепления гигиенических навыков, культуры поведения.

6. Гигиенические требования к хранению продуктов питания

6.1. Все пищевые продукты, поступающие в учреждение должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственный, делается запись в специальном журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6.2. В сопроводительном документе о качестве особо скоропортящихся продуктов должны быть указаны дата и час его ковечного срока хранения.

6.3. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

6.4. В холодильных камерах должны строго соблюдаться правила товарного соседства. Сырые продукты и продукты, используемые в питании детей без термической обработки, необходимо хранить отдельно.

6.5. Особое внимание следует обращать на правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся продуктов. Скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах при температуре от +2 до +6 °С. Камеры обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. Температурный режим фиксируется в специальном журнале учета.

6.6. Овощи и фрукты должны храниться в специально оборудованном помещении при температуре не выше +8°С.

6.7. Сыпучие продукты должны храниться в сухом, хорошо проветриваемом помещении в баках с плотно закрывающимися крышками или в таре поставщика на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

6.8. Хлеб должен храниться на полках в шкафах, отдельно белый и черный; расстояние нижней полки от пола должно быть не менее 35 см, дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

6.9. Систематически проверять санитарный паспорт на транспортное средство.

6.10. Для борьбы с грызунами на пищеблоке необходимо обеспечивать правильное хранение продуктов и отходов и применять механические средства истребления. Применение химико-бактериологических препаратов категорически запрещается.

6.11. За выполнение вышеперечисленных требований несет ответственность кладовщик ДОО.

7. Организация приготовления и выдачи пищи

7.1. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Приготовление салатов из сырых овощей после тщательной обработки овощей должно производиться на разделочных столах с маркировкой «ОВ - вареные овощи».

7.2. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без термической обработки, рекомендуется выдерживать в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием в проточной воде.

7.3. Для измельчения продуктов необходимо иметь не менее двух мясорубок для раздельного приготовления сырых и вареных продуктов.

7.4. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего режима»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. Для приготовления котлет и биточков из мясного или рыбного фарша использовать пароконвектомат.

7.5. При приготовлении вторых блюд из вареного мяса или отпуске его с первым блюдом, измельченное или порционное мясо обязательно подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе, обжарке в духовом шкафу) в течение 10 минут при температуре в духовке 220°-250° С.

7.6. При заправке сметаной первого блюда необходимо его также подвергать вторичной термической обработке (кипячение в течение 10 минут).

7.7. При приготовлении запеканок, омлетов следует пропекать их в горячем духовом шкафу при температуре 220°-250°С в течение 5-8 минут.

7.8. Обработка яиц, используемых для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте (зона обработки сырой продукции) в специально промаркированных емкостях. Необработанные яйца в касетах, коробках в производственные цеха не заносятся и не хранятся.

7.9. До момента отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2-3 часов.

7.10. Прокисшее молоко не может быть использовано для приготовления пищи.

7.11. Приготовление блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами. Отступление от рецептуры является нарушением.

7.12. Технологические карты находятся на пищеблоке.

7.13. В технологическую карту обязательно записывается:

✓ Номер рецептуры и его источник;

✓ Процесс приготовления блюда с обязательным указанием экспозиции термической обработки температуры;

7.14. Запрещается изготовление в ДОО: простокваши, творога и других кисломолочных продуктов; блинчиков с мясом, макарон по-флотски, зельцев, напитков, морсов, форшмаков, изделий во фритюре, макарон с рубленным яйцом, яичница глазунья, кремов, кондитерских изделий с кремом.

7.15. Категорически запрещается употребление в пищу: грибов; не пастеризованного молока без кипячения; творога, сметаны, зеленого горошка без термической обработки; мяса, не прошедшего ветеринарный контроль; консервированных продуктов в томатном соусе; порошков - разрыхлителей "теста; сухих концентратов для приготовления гарниров.

7.16. Не включать в питание детей: острые соусы, горчица, хрен, перец, уксус, натуральный кофе, соки и напитки в виде сухих концентратов.

7.17. При кулинарной обработке следует соблюдать правила сохранения витаминов.

7.18. Выдача готовой пищи допустима только после проведения приемочного контроля (после снятия пробы) только бракеражной комиссией (в состав комиссии входит не менее трех человек). Результаты контроля регистрируются в специальном бракеражном журнале готовой продукции с разрешением на их выдачу (оцениваются их органолептические свойства).

Члены бракеражной комиссии осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; следят за правильностью составления меню; присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд и др. в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

7.19. В журнале необходимо отмечать вкусовые качества каждого блюда, а не рациона в целом.

7.20. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Для проверки выхода блюд взвешивается 10 порций.

7.21. Непосредственно после приготовления пищи необходимо ежедневно отобрать суточную пробу готовой продукции.

7.22. Отбор и хранение суточных проб находится под постоянным контролем шеф-повара (или медицинской сестры). Пробу следует отбирать в прокипяченную посуду с крышкой (гарниры следует отбирать в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном холодильнике при температуре 6-8 °С.

7.23. Выдача пищи на группы должна проводиться в соответствии с нормами на одного ребенка.

7.24. За выполнение требований перечисленных выше, несут ответственность шеф-повар, повар, медицинская сестра.

8. Порядок учета питания

8.1. К началу учебного года заведующим МАДОУ №333 издается приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

8.2. Ежедневно кладовщик составляет меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 9.00 утра, подают воспитатели.

8.3. На следующий день, в 8.00 воспитатели подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах кладовщику, который оформляет заявку и передает ее на пищеблок шеф-повару.

8.4. 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.

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

8.6. 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 7.30 ч., размораживают. Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

8.8. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт 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./

8.9. Учет продуктов ведется в книгу учета материальных ценностей. Записи в книге производятся на основании первичных документов в количественном выражении. В конце месяца в книге подсчитываются итоги.

8.10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией на основании таблиц посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по таблицам посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

8.11. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего, централизованной бухгалтерии.

8.12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается на основании постановления Главы города.

8.13. Частичное возмещение расходов на питание воспитанников обеспечивается бюджетом.

9. Участие и контроль со стороны субъектов по организации питания

9.1. Заведующий ДОУ:

➤ Обеспечивает создание в ДОУ необходимых условий по организации питания, контролирует эту работу в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников, работников учреждения.

➤ Принимает:

✓ меры по улучшению организации питания, ассортимента продуктов, созданию условий для качественного приготовления пищи;

✓ на работу в ДОУ только с наличием медицинской книжки, пройденным и действующим медицинским осмотром, а так же санитарным минимумом.

➤ Контролирует:

✓ ведение журнала бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов кладовщиком;

✓ ведение журнала бракеража готовой продукции;

✓ выполнение закладки основных продуктов в котел;

✓ деятельность кладовщика по составлению своевременных заявок на необходимое количество продуктов;

✓ соблюдение правил хранения и использования продуктов, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи;

✓ организацию питания детей в группах периодически.

9.2. Шеф-повар следит:

✓ за правильной кулинарной обработкой и закладкой в котел продуктов, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи; правильностью хранения и соблюдения сроков реализации продуктов;

✓ за санитарным состоянием и содержанием складских помещений, кладовых и овощехранилища при пищеблоке.

➤ Контролирует:

✓ соблюдение сроков термической обработки различных продуктов;

✓ соблюдение установленных требований при технологической обработке продуктов.

- проводит витаминизацию третьего блюда.
- ежедневно осматривает сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний, ожогов, порезов.

9.3. Заместитель заведующего по УВР:

- Контролирует:
 - ✓ формирование культурно-гигиенических навыков у детей разных возрастных групп;
 - ✓ за детским аппетитом и правильностью раздачи пищи в соответствии с возрастом ребенка.
 - ✓ соблюдение оздоровительно-профилактических мероприятий (полоскание рта после каждого приема пищи);
 - ✓ соблюдение режима дня;
 - посещает группы во время кормления детей.
 - ✓ организацию питания детей в группах со стороны воспитателей;
- Анализирует:
 - ✓ рациональность и эффективность организации дежурства по столовой в старших группах;
 - ✓ методы и приемы, формы и содержание используемых педагогами при формировании культурно - гигиенических навыков у детей;
 - ✓ доводит результаты анализа до сведения педагогов, реализует оказание им практической помощи.

9.4. Заместитель заведующего по АХР:

- Своевременно обеспечивает необходимым оборудованием групповые и пищеблок для организации питания в ДОУ;
- Организует вывоз твердых бытовых отходов и отходов пищевого производства;
- Приобретает и контролирует использование моющих и дезинфицирующих средств для обработки посуды и оборудования в процессе организации питания.
- за своевременным прохождением сотрудниками медицинской комиссии;
- ежедневно за санитарным состоянием пищеблока, групповых раздаточных, за состоянием кухонной и столовой посуды, за маркировкой кухонного инвентаря.

9.5. Воспитатель:

- Формирует у детей навыки самообслуживания, привычки к чистоте и порядку.
- Обучает детей сервировке стола.
- Воспитывает основные гигиенические навыки, связанные с едой:
 - ✓ подготовка к приему пищи,
 - ✓ обязательное тщательное мытье рук,
 - ✓ правильное поведение за столом и использование столовых приборов.
- Осуществляет контроль за правильностью полоскания рта после каждого приема пищи.
- Контролирует соблюдение норм выдачи пищи младшим воспитателем.
- Использует разнообразные приемы, методы и средства воспитания в процессе организации питания;
- Обеспечивает и строго соблюдает выполнение установленного режима дня;
- Руководит и осуществляет контроль за работой младшего воспитателя при организации питания в группе;

9.6. Младший воспитатель:

- Отвечает за сервировку стола к завтраку, обеду, полднику;
- Следит за санитарным состоянием раздаточной;

- Осуществляет маркировку посуды в соответствии с требованиями; своевременно ее меняет у заместителя заведующего по АХР;
- Осуществляет воспитательные функции в процессе привития детям культурно-гигиенических навыков;
- Соблюдает режим питания;
- Получает пищу на пищеблоке и раздает ее детям согласно нормам выдачи пищи;
- Организует сервировку детских столов совместно с дежурными детьми;
- Готовит воду для умывания и полоскания рта;
- Убирает и моет посуду в соответствии с требованиями СанПиН.

10. Организация питания детей в группах

10.1. 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.

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

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

10.4. Перед 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.

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

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

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

10.8. 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, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

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

ПРИЛОЖЕНИЕ № 5

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 333 комбинированного вида»
660135 г. Красноярск, ул. Взлетная 36а, 254-00-43, 254

Утверждаю
Заведующий МАДОУ №333
Пидимова Т.М.

Приказ № 165 от «31» 08 2014г.

ИНСТРУКЦИЯ

По проведению С-витаминизации третьего блюда

В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию третьего блюда аскорбиновой кислотой. С-витаминизация третьего блюда проводится в зимне-весеннее время. Витаминизация проводится в пищеблоке шеф-поваром (медицинской сестрой).

Витаминизацию готового третьего блюда проводят непосредственно перед раздачей. Отвешенный по норме порошок аскорбиновой кислоты (или отсчитанные таблетки) растворяют в небольшой порции третьего блюда (таблетки предварительно следует растолочь), охлаждённого до температуры не выше 15С. Затем раствор вливают в общий котёл и быстро размешивают. Подогревать витаминизированные блюда не разрешается. Если необходим подогрев, то витаминизация блюд проводится после него. Витаминизированное блюдо должно быть сразу роздано в группы, так как витамин С при длительном хранении разрушается.

Аскорбиновая кислота вводится из расчёта суточной потребности ребёнка в витамине С в следующих дозах: для детей в возрасте до 3 лет – 35 мг, от 3 – 7 лет – 40 мг. При приготовлении киселя аскорбиновую кислоту допустимо вводить вместе с крахмалом. Однако при этом важно, чтобы данная операция производилась не раньше, чем за 15 мин до раздачи пищи.

Проведение витаминизации регистрируется в специальном журнале, где отмечается дата и время витаминизации, название витаминизированного блюда, количество порций, общее количество введённой аскорбиновой кислоты.

Ознакомлены: шеф-повар

Машкина /Макеева Л.В./

« 1 » 09 2014 г.