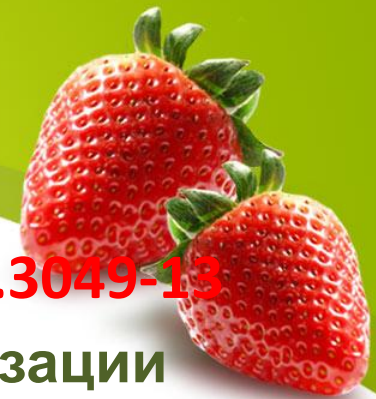


Организация питания в Муниципальном
бюджетном дошкольном образовательном
учреждении «Детский сад № 25»





Меню в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13

- Меню и технологические карты для организации питания детей в нашем детском саду с дневным пребыванием 10.5 часов в возрасте с 1,5 до 3 лет и с 3 до 7 лет разработано на основании Сборников технологических нормативов:
- Нормы потребления рассчитаны в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях" (далее СанПиН 2.4.1.3049-13), Приложение 10 "Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях» (75% от норм). Количество продуктов, для полной достоверности потребления продуктов питания, сведено по массе нетто. Учтены допустимые отклонения от рекомендуемых норм питания +/-5%.



Условия составления меню

- 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 ТОО Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- - сведениями о стоимости и наличии продуктов.



Пищеблок

- Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений соответствует СанПиН. Все технологическое и холодильное оборудование исправно.
- Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования возможно образование сырости.







Лучшие повара нашего детского сада

Татьяна Юрьевна Солопко

Марина Станиславовна





Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- - столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;
- - для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (и других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- - доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Х" – хлеб.



Безопасная посуда


- - компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.
- - для кипячения молока выделена отдельная посуда.





Мытье посуды в группах

- В каждой моечной и буфетных вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.
- Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
- Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.



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

- Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- При поставке продукции и продовольственного сырья для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, указывается в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.
- Продукция поступает в таре производителя (поставщика).



Срок действия документации

- Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- Входной контроль поступающих продуктов осуществляется медицинским работником и кладовщиком. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
- Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Температурный режим в холодильнике

- Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.
- В одной холодильной камере места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.
- Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.





Хранение круп и сахара





Щадящий принцип питания



- Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.
- При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается технология приготовления блюд, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.



Приготовление второго блюда



- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.
- Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 2 С.
- Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.
- Яйцо варят после закипания воды 10 мин.



Десятидневное меню



- Питание организовано в соответствии с примерным меню, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях
- В примерном меню содержание белков составляет 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%) и углеводов 55-58%.
- При составлении примерного меню медицинский работник руководствуется распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи



Примерное меню содержит информацию о блюдах



Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, соответствует их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов.

Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

- производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.
- разрешается проводить замену продуктов на равноценные по составу продукты в соответствии с



Замена продуктов питания

- При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки и фрукты.
- На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.
- Для заказа продуктов с учетом принятой логистики составлять меню-требование.



Завтрак, обед, полдник



- **Завтрак** должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.
- **В промежутке между завтраком и обедом мы предлагаем дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.**
- **Обед** должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).
- **Полдник** включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд.
- **Ужин (дома)** может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ детей в группах

Работа по организации питания детей в группе 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.
- Получение пищи на группу осуществляется строго по графику утвержденному заведующим.
- Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категории запрещается.
- Перед 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;
 - - сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
- К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.



Порядок подачи блюд



- Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- - во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- - разливают третье блюдо;
- - в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные)





Последовательность приема пищи

- - 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.



За обеденным столом с хорошим настроением





Обед по всем правилам









Рекомендуется



- В детском саду , функционирующим в режиме 8 и более часов, примерным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.





ОРГАНИЗАЦИЯ ПОСТАВОК ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

- Транспортировку пищевых продуктов проводят в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих их от загрязнения в соответствии с требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.4.1.-3940-13.
- Сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов должны соблюдаться в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 п.XIV.
- 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.
- **(Питание детей в месяц по плану заложено 1526,83 руб.**
- **по факту составило 1579,45 руб.)**
- Оплата питания сотрудников производится также через бухгалтерию ежемесячно по себестоимости сырьевого набора продуктов.



КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- Контроль за организацией питания воспитанников и качеством приготовления пищи осуществляется органами и учреждениями Государственного Санитарного Надзора, Управлением образования Администрации Черниговского, комиссией по контролю за организацией питания в детском саду, иными органами в рамках компетенции в соответствии с законодательством.
- Качество готовой пищи ежедневно проверяет медицинская сестра, периодически комиссия по питанию, утверждаемая приказом заведующего ДООУ. По итогам проверки делается обязательная запись в бракеражном журнале.
- Медицинская сестра осуществляет постоянный контроль за соблюдением действующих санитарных правил и норм, С-витаминизацией блюд, контролирует своевременное прохождение работниками медицинских осмотров и другое.
-



Приказ по питанию в ДОУ

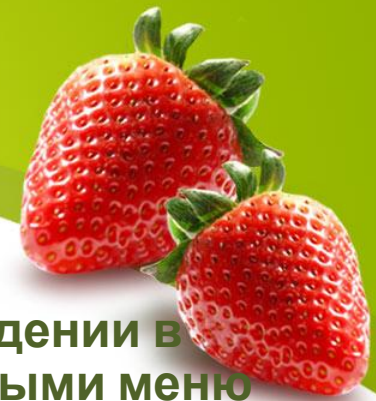
- Приказ № 532- а
- 01.09. 2016 г.
- Об организации питания детей
- и сотрудников в ДОУ

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад № 25», строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2016-2017 учебном году

- Приказываю:



Приказ № 532-а...



- 1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10.5-ти часовым режимом функционирования, рекомендуемых САНПИН 2.4.1.3049-13
- Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.
- 1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей (приложение №1).
- 2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Н.В.Музыченко
- 3. Ответственному за питание Н.В.Музыченко:



Составление меню-заказа



- 3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 3.2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:
 - - определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;
 - - при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;
 - - в конце меню ставить подписи медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.
- 3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
- 3.4. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.



Сотрудникам пищеблока:



- 4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:
- 4.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- 4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых от Поставщика несёт ответственность заведующая хозяйством Кажан И.В.
- 4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДООУ и Поставщика.
- 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.





Поварам:



- **5. Поварам: Солопко Т.Ю., Баевой М.А., Письменской В.В., Шориной М.С. необходимо:**
- **5.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;**
- **5.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.**
- **5.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.**
- **5.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.**



Инструкции:



- **6. На пищеблоке необходимо иметь:**
- **- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;**
- **- картотеку технологии приготовления блюд;**
- **- медицинскую аптечку;**
- **- график выдачи готовых блюд;**
- **- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;**
- **- суточную пробу за 2 суток;**



Ответственность помощников воспитателей:



- - вымеренную посуду с указанием объёма блюд.
- 7. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и помощники воспитателей.
- 7.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и помощники воспитателей заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.
- 8.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
- 8.1.Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Н.В. Музыченко и заведующую хозяйством И.В. Кажан
-



ПОРЯДОК ФИНАНСИРОВАНИЯ РАСХОДОВ НА ПИТАНИЕ ВОСПИТАННИКОВ



- Финансирование расходов муниципального бюджета на питание воспитанников осуществляется за счет бюджетных средств и внебюджетных средств получателей средств местного бюджета.
- Источниками финансирования расходов на воспитанников ДООУ являются:
- Средства родителей в размере, предусмотренном постановлением Администрации Черниговского района.
- Объемы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливается с учетом прогноза численности детей в учреждении.



ПРИЯТНОГО ВСЕМ АППЕТИТА!

