

Утверждаю

Директор ЧДОУ «Школа Кенгуру»

Шепелина Е.М.

09 2023 г



ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания в ЧДОУ «Школа Кенгуру»

Организация рационального питания – задача многоплановая, от того как организовано питание в ДОУ во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а так же состояние их здоровья.

Руководитель несет ответственность за выполнение договоров на поставки продуктов питания. Копии договоров хранятся в детском саду.. Заявки на продукты подаются каждую неделю .

С целью проверки организации процесса питания заведующая контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил.

Заведующая проводит в течение учебного года не менее двух плановых комплексных проверок

Заведующие производят входной контроль за получаемыми продуктами в ЦЕНТРе: условия доставки, маркировка, как складировются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) (см. СанПиН, приложение № 13, 14), имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ЦЕНТР.

Заведующая контролирует сопроводительную документацию, поступающую с продуктами, проверяет наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов,. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта) В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Заведующая проверяет соблюдение условий хранения продуктов маркировку инвентаря. В холодильниках температуру повар фиксирует в специальном журнале ежедневно.

Поэтому в ЦЕНТРе ведется 2 меню: для детей дошкольного возраста и ясельного возраста. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем (или лицом, назначенным приказом руководителя) ежедневно, на день вперед. В меню-требовании указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и на всех детей.

Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует заведующий. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если производится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется

накладная-требование на возврат (дополнение) не востребованных (прибавленных) продуктов питания.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит специалист по питанию, он присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд **посуда** на кухне должна быть **вымерена**. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Руководитель ЦЕНТР отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ЦЕНТРа. В технологических картах указана рецептура приготовления блюд и содержатся сведения следующих граф:

- масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;
- масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке;
- выход порций;
- состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто";
- технология приготовления блюда.

Картотека блюд утверждается приказом руководителя ЦЕНТР и корректируется по мере необходимости. В учреждении два рабочих экземпляра картотеки блюд: один - для медицинской сестры, составляющей меню-требование, другой - для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Заведующая обязана контролировать правильность оформления меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем.

Контроль за готовой продукцией осуществляет специалист по питанию вместе с руководителем учреждения. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража готовой продукции и по наличию взятых суточных проб.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов.

Специалист по питанию ведет учет полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков используя программу ВИЖЕН софт

