

Организация питания в ДОО

1. Организация питания в дошкольном образовательном учреждении (далее – ДОО) регламентируется документами, разработанными в соответствии с санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и нормативно-правовыми документами, регламентирующие деятельность организации питания в ДОО.

2. Документы ДОО по организации питания, подготовленные на начало года:

- ✓ Положение об организации детского питания в ДОО.
- ✓ Приказ заведующего по организации питания с распределением обязанностей и ответственности между работниками ДОО.
- ✓ План работы по организации детского питания.
- ✓ Циклограмма контроля по организации детского питания.
- ✓ План-график контроля по организации питания.
- ✓ Положение о комиссии по питанию ДОО.
- ✓ Приказ о создании бракеражной комиссии для снятия проб готовой продукции на пищеблоке с определением функционала членов комиссии.

3. Заключаются контракты на поставку продуктов питания. Пищевые продукты и продовольственное сырьё доставляют в ДОО при наличии подтверждающих их качество и безопасность документов (сертификатов и удостоверений).

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет кладовщик. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов.

В ДОО заведующим утверждается 10-дневное примерное цикличное меню, составленное на основе сборника рецептов и кулинарных изделий с учетом среднесуточных норм питания в ДОО для детей от 3 до 7 лет.

При разработке меню и расчете калорийности соблюдаются оптимальные сочетания пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, для этого используется, рекомендуемый ассортиментный перечень пищевых продуктов и возрастные объёмы порций для детей.

Для всех блюд и кулинарных изделий заводится технологическая карта в соответствии со сборником рецептур, с указанием номером рецептуры и технологии приготовления и утверждается заведующим ДОО.

4. Ежедневное меню-требование на выдачу продуктов питания, утвержденное руководителем, с указанием даты, количество питающихся детей, нормы на одного ребенка (в числителе) и на всех детей (в знаменателе) выхода блюда (объём порций). Форма ежедневной меню-раскладки типовая.

Подсчет полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), а так же анализ выполнения норм продуктов питания проводится в конце каждой 10-ти дневки. Все данные заносятся в накопительную ведомость.