**ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБДОУ д/с № 31**

 Одна из главных задач дошкольного образовательного учреждения – это обеспечение конституционного права каждого ребёнка на охрану его жизни и здоровья. Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания. Правильно организованное питание формирует у детей культурно – гигиенические навыки, полезные привычки – рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания. Активное участие в обеспечение детей полноценным питанием принимают медицинские работники, работники пищеблока и, безусловно, воспитатели.

Основные принципы организации питания в МБДОУ д/с № 31:

- соответствие энергетической ценности рациона энергозатратам ребенка;

- сбалансированность в рационе всех заменимых и незаменимых пищевых веществ;

- максимальное разнообразие продуктов и блюд, обеспечивающих сбалансированность рациона.

Правильная технологическая и кулинарная обработка продуктов, направленная на сохранность их исходной пищевой ценности, а также высокие вкусовые качества блюд.

Оптимальный режим питания, обстановка, формирующая у детей навыки культуры приема пищи.

Соблюдение гигиенических требований к питанию детей в организованных коллективах (безопасность питания).

Дети, посещающие группы 10,5 -часового пребывания, получают 4-разовое питание необходимое для нормального роста и развития ребенка: завтрак, 2 завтрак, обед, полдник (второй завтрак: напиток или сок и (или) свежие фрукты).

В соответствии с СанПиН 2.4.1.3049 – 13 в ежедневно в рацион питания детей включаются: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В МБДОУ д/с №31 проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.).

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Контроль за фактическим питанием и санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока осуществляется медицинским работникам МБДОУ д/с №31 Корневой Оксаной Александровной и заведующим МБДОУ д/с №31 Бондаревой Оксаной Вячеславной.

Обязанности сотрудников по организации питания в МБДОУ д/с №31:

Повар, :

-производит закладку продуктов в соответствии с меню-раскладкой;

-строго соблюдает технологию приготовления пищи;

-производит выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств;

-соблюдает условия хранения пищевых продуктов, проводит контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере;

-строго соблюдает гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов;

-не использует в питании детей продукты, запрещенных санитарными правилами;

-исключает возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов;

- строго соблюдет требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока;

-строго соблюдает инструкцию по применению моющих и дезинфицирующих средств;

-обеспечивает качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил;

- обеспечивает маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводит ежедневную уборку помещений пищеблока;

-соблюдает правила личной гигиены, работу проводит в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр.

Старшая медицинская сестра:

-проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить соответствующую запись в журнале витаминизации;

 - составляет меню;

-контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на одного ребенка и заполняет таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на одного ребенка в день, за 10 дней при необходимости производит коррекцию питания в следующей декаде;

-производить расчет необходимых продуктов для составления заявки на поставку;

-контролирует процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню-раскладки, графиком выдачи пищи;

-снимает пробы готовой продукции, регулярно ведет соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд;

-контролирует качество поступающего сырья и полуфабрикатов от поставщика на пищеблок;

-контролирует сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов-контролирует соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи

-соблюдает выполнение контракта муниципального заказа, своевременно составляет заявку на заключение контракта на следующий квартал

-вывешивает меню в уголке питания с указанием объема порций каждого блюда;

- рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях с учетом разнообразия, объема, калорийности детских блюд.

Кладовщик:

-принимает продукты от поставщиков при наличии следующих документов: товарной накладной на каждый продукт питания (обращать внимание на соответствие номера сертификата), качественного удостоверения (обращать внимание на сроки реализации), сертификата на каждый продукт (полученный в начале квартала), номера ветеринарного свидетельства;

-принимает только качественные продукты, делает соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

-соблюдает правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводит контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере -производит выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню-раскладкой;

-согласно данным о количестве детей, накладной на до получение или возврат продуктов, производить выдачу-возврат дополнительных продуктов -ведет учет продукции после выдачи на пищеблок, делает соответствующие записи;

- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии;

 - подает заявку на поставку продуктов;

Младший воспитатель, помощник воспитателя:

-производит получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику;

-осуществляет выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций;

-соблюдает сервировку столов, подачу вторых блюд осуществляет по мере съедания первого блюда;

-контролирует целостность посуды, не допускает использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью;

-соблюдает правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке;

-соблюдает санитарно-эпидемиологические правила содержания групповых во время приема пищи, проводит уборку помещений согласно графику генеральной уборку;

-соблюдает правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств;

-строго соблюдает инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон

-соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами;

-соблюдает правила личной гигиены, проводит работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр;

-создает благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавая блюдам привлекательный вид, эстетично сервирует стол и раскладывает пищу на тарелке.

Воспитатели:

-формируют у детей культурно-гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи;

-соблюдают сервировку стола (салфетки, хлебницы под столовые приборы);

-во время приема детьми пищи не отвлекаются на посторонние разговоры, формируют у детей навык культуры приема пищи, учат детей есть аккуратно, тщательно пережевывать пищу, создают благоприятный психологический микроклимат во время приема пищи.