ПОЛОЖЕНИЕ

об организации питания воспитанников МДОУ д/с № 8

г. Кропоткина МО Кавказский район

1.ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ

1.1 Настоящее положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации от 10.06.1992..года № 3266-1 « Об образовании» и Федеральным законом от 06.10.2003 года № 131 « Об общих принципах организации местного самоуправления в РФ»

При разработке данного Положения учтены требования СанПиНа 2.4.5.2409-08, рекомендации Министерства торговли РФ ( приказ от 26.12.1986 № 315), « Методические указания по организации рационального питания учащихся в общеобразовательных школах»

1.2. Целью разработки настоящего Положения является создание в МДОУ эффективно работающей системы организации питания, позволяющей обеспечить выполнение следующих задач :

-обеспечение воспитанников качественным сбалансированным питанием;

-создание условий , гарантирующих охрану и укрепление здоровья детей;

-улучшение координации деятельности организаторов питания в МДОУ

-развитие материально- технической базы пищеблока МДОУ, организация питания в соответствии с требованиями технологии производства;

-совершенствование системы контроля организации питания в МДОУ.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МДОУ

2.1. Осуществление рационального питания дошкольников на основе следующих принципов его организации:

- Соответствие возрасту воспитанников, энергетической и пищевой ценности блюд, включая содержание витаминов и минеральных веществ;

- Удовлетворение физиологической потребности дошкольников в полноценном, сбалансированном питании;

- Оптимальный режим питания, т.е. физиологически обоснованное распределение количество пищи, потребляемой в течении дня;

- Обеспечение безопасности питания: организация и рацион питания подлежит обязательному согласованию с органами Госсанэпиднадзора;

- Проведение С – витаминизации питания.

2.2 Воспитанники, посещающие МДОУ , обеспечиваются горячим трёхразовым питанием ( завтрак, обд, полдник).

2.3. График питания воспитанников утверждается руководителем МДОУ.

2.4. Примерное меню разрабатывается старшей медицинской сестрой и согласовывается с заведующей МДОУ и руководителем территориального отдела управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в г. Кропоткине, Гулькевическом, Кавказском и Тбилисском районах.

Примерное меню разрабатывается на период не менее двух недель с учетом сезонности, необходимых пищевых веществ и калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам ( ясли – сад).

2.5. В меню обязательно должны включаться свежие соки, зелень, фрукты, ягоды, картофель, натуральные соки и витаминизированные продукты.

Для приготовления блюд и кулинарных изделий должна использоваться только йодированная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов и имеющая гигиеническое заключение ( сертификат).

2.6. При недостаточном количестве витаминов в рационе медицинскими работниками проводится искусственная витаминизация рациона с учетом возрастной потребности детей в витаминах в соответствии с нормативно- методическими документами, утвержденными органоми здравоохранения, территориальным отделом управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Гулькевическом, Кавказском и Тбилисском районах.

2.7. Воспитанников МДОУ необходимо обеспечивать рациональным питанием, разнообразным на протяжении дня и учебной недели, основу которого должна составлять организация профилактического ( щадящего ) питания, предусматривающая специальную кулинарно – технологическую обработку продуктов.

2.8. Организация питания в МДОУ возлагается на старшую медицинскую сестру, завхоза, заведующую, которые должны обеспечить необходимые условия для работы сотрудников пищеблока МДОУ, контроль их работы в целях охраны и укрепления здоровья воспитанников.

Заведующая МДОУ является ответственным лицом за организацию питания в учреждении.

2.9. Медицинские работники муниципального органа здравоохранения, закрепленные за МДОУ, должны следить за организацией питания в учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов и приготовлением готовой пищи.

3.КОНТРОЛЬ НАД ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В МДОУ

3.1.Контроль над организацией питания в МДОУ осуществляет общественная комиссия, в которую должны входить:

- Представитель родительского комитета и общественности;

- Ответственный за организацию питания , назначенный приказом руководителя МДОУ из числа своих заместителей;

- Медицинский работник;

- Бракеражная комиссия, в состав которой входят: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администации МДОУ.

3.2.Общественная комиссия осуществляет контроль:

- за качеством работы сотрудников пищеблока;

-за качеством и ассортиментом блюд ( наблюдение , опрос воспитанников и педагогических работников)

- вносит предложения администрации МДОУ по улучшению питания.

* 1. Ответственный за организацию питания в МДОУ осуществляет контроль за :

- соблюдением примерного десятидневного меню:

- работой бракеражной комиссии.

* 1. Обеспечивает накопление материала по организации питания в МДОУ; ежемесячно предоставляет в Управление образования информацию о выполнении натуральных норм питания.
  2. Организует разъяснительно – пропагандистскую работу среди родителей о необходимости здорового питания и формированию культурно – гигиенических навыков у детей.
  3. Изучает и вносит предложения по улучшению организации питания.
  4. МЕдицинсий работник МДОУ должен следить за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и качеством приготовления пищи, за проведением витаминизации третьего блюда.
  5. Бракеражная комиссия проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям.

4. ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ ЗА ПИТАНИЕ,

4.1 Основным источником финансирования по питанию воспитанников является родительская плата.

4.2. Дополнительным источником финансирования питания обучающихся являются компенсационные выплаты, предназначенные для частичной компенсации стоимости питания. Компенсационные выплаты производятся из расчета на одного воспитанника МДОУ в течении учебного года.

* 1. Размер компенсационных выплат устанавливается главой муниципального образования Кавказский район в пределах средств, предусмотренных на эти цели в муниципальном бюджете.

5. ПРОПАГАНДА КУЛЬТУ РЫ ПИТАНИЯ ГИГИЕНИЧЕСКИХ ОСНОВ

ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ.

МЕДИЦИНСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

5.1. В МДОУ проводится работа по пропаганде гигиенических основ питания среди детей, родителей, педагогического и обслуживающего персонала. Воспитатели прививают воспитанникам культурно – гигиенические навыки по вопросам питания

* 1. Принимаются необходимые меры по улучшению медицинского обслуживания и охраны здоровья детей.
  2. Медицинский персонал МДОУ:

- участвует в работе бракеражной комиссии;

- осуществляет постоянный контроль за качеством пищи, поступающего сырья и продуктов, условий их хранения, соблюдение правильности технологического процесса приготовления пищи;

- следит за ассортиментом и качеством продуктов;

- следит за соблюдением норм и правил, а так же за соблюдением правил личной гигиены и обязательного прохождения медицинских осмотров;

- участвует в проведении витаминизации и йодирования рационов.

5.4. Контроль за исполнением санитарного законодательства в организации питания

осуществляет территориальное управление федеральной службы по надзору в

сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе Кропоткине, Гулькевическом, Кавказском и Тбилисском районах.

***ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ФОРМИРОВАНИЮ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ***

При формироваиирациона питания следует руководствоваться следующими рекомендациями:

1. составление меню лучше начинать с обеда, т.к. для его приготовления используется наибольший набор продуктов и расходуется их максимальное количество. Среднесуточная норма мяса, предусмотренная наборм продуктов, как правило, полностью расходуется в обед, в основном для приговления второго блюда. С этой целью помимо говядины можно использовать постную свинину, мясо кур, кроликов, субпродукты ( печень, язык и т.д.).

2. Традиционный для нашей страны обед включает: Закуску, первое блюдо (горячий суп), второе блюдо ( обычно мясное или рыбное блюдо с гарниром) и третье блюдо ( напиток).

3. В качестве закуски наиболее целесообразно использовать салат ( из огурцов помидоров, свежей капусты, моркови, свеклы идр.) с добавлением свежей зелени. Для улучшения вкуса можно добавлять свежие или сухие фрукты ( яблоки, чернослив, изюм). Салат следует заправлять растительным маслом (кукурузным, подсолнечным, оливко-вым).

4. Ассортимент первых блюд в ДОУ может быть весьма широк и включать щи, борщи и различные виды супов на мясном, рыбном, курином бульонах, супы вегитарианские, в т.ч. заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками, а также молочные и фруктовые супы. Однако, в соответствии с современными принципами рационального питания, супы на мясных бульонах целесобразно включать в рационы не чаще трех раз в неделю, а в другие дни использовать вегитарианские и молочные супы.

5. Вторые блюда могут быть из мяса или рыбы в виде котлет, биточков, гуляша, в отварном, тушеном, припущеном виде и т.п. Широко используются мясные, мясоовощные, мясокрупяные рубленные кулинарные изделия. Гарнир можно приготовить из картофеля,овощей, а так же круп и макаронных изделий. Рекомендуются сложные гарниры из круп и различных овощей.

6. В качестве напитка на обед рекомендуется компот или кисель из свежих или сухих фруктов. Можно также использовать плодоовощные соки, отвар шиповника.

Также полезно в обед давать детям свежие фрукты.

7. Завтрак и ужин обычно состоят из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски можно использовать сыр ( бутерброды с сыром), салат, порционные овощи, фрукты, салаты из свежих овощей и фруктов ( особенно летом).

8. Завтрак и ужин обязательно должны содержать горячее блюдо – мясное, рыбное, творожное, яичное или крупяное. Чаще всего детям дают: различные молочные каши, желательно с овощами или фруктами; овощные блюда ( овощное рагу, тушеная капуста или свекла, морковь в молочном соусе, овощная икра и др.); запеканки и котлеты из круп или овощей; блюда из творога ( пудинги, запеканки, сырники, ленивые вареники); блюда из рыбы или яиц. Рекомендуется также смешанные крупяно – овощные блюда ( овощные голубцы с рисом ; морковные, картофельные, капустные котлеты с соусом; запеканки). В качестве основного горячего блюда может использоваться рыба ( припущенная, отварная, тушеная).

9. Из напитков рекомендованы: на завтрак - какао - напиток с молоком, злаковый кофейный напиток ( не содержащий кофе и кофеина) на цельном молоке, чай с молоком, молоко; на ужин – молоко, кефир, йогурт, чай, чай с молоком, чай с лимоном. На завтрак и ужин можно давать чаи из различных видов растительного сырья, напиток из шиповника и т.п.; на ужин - горячие компоты из свежих и сухих плодов ( фруктов).

10.Полдник обычно состоит из двух блюд: молочного продукта ( кисло-молочного продукта) и сдобного булочного изделия (выпечки) или мучных кондитерских изделий ( печенье, сухари, вафли), можно давать детям зефир. Желательно в состав полдника включать различные свежие фрукты или ягоды. Для детей находящихся в ДОУ 12 часов , но получающих трехразовое питание, в состав полдника следует добавить какое –либо овощное или крупяное блюдо, например: шарлотку, запеканку, пудинг или блюдо из творога и яиц ( так называемый «уплотненый» полдник).

11. Ужин обычно состоит из молочных, крупяных, овощных, творожных блюд и блюд из яиц. При круглосуточном пребывании ребенка в ДОУ кисломолочные напитки рекомендуется давать детям не на полдник, а не посредственно перед сном ( с хлебом, булочкой, яблоком, печеньем и т.п.), в качестве дополнитльного пятого приема пищи. В этом случае на полдник детям дают сок или витаминизированный напиток.

***САНИТЕРНЫЙ БЮЛЛЕТЕНЬ***

***«РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ»***

Питание всегда было, есть и будет базовой основой развития организма человека,

важнейшим фактором , обеспечивающим здоровье. Все скоропортящиеся продукты должны реализовываться в соответствии со строгими санитарными нормами. При покупке продуктов питания необходимо:

1. смотреть срок годности.
2. смотреть условия реализации
3. покупать продукты в магазнах и торговых точках, оборудованных холодильниками, проверять целостность упаковки. Опасно покупать « с рук» : мясо, молочные продукты.
4. завести специальную сумку – термос для перевозки скоропортящихся продуктов.
5. не готовить «на неделю» : даже в привычном холодильнике температура в жару повышается на несколько градусов, и то, что успешно хранилось зимой, портится летом.
6. в поездке, на даче брать воду из проверенного источника и обязательно кипятить.
7. если хотя бы не много сомневаетесь в качестве продуктов, не давайте их детям.

Здесь ничего не может быть « на авось» , а эксперименты категорически не допустимы. Употребление немытых овощей и фруктов чревато развитием дизентерии, молочных продуктов и яиц - сальмонеллезом или тсафилококковым отравлением. У ребенка может быть просто ферментативная недостаточность при переедании, особенно если он страдает какими – нибудь хроническими заболеваниями желудочно – кишечного тракта. Понос и рвоту может вызвать употребление перенасыщенных нитратами овощей, красителями кондитерских и мясных изделий. Чтобы избежать кишечных инфекций следует:

1. ограничить употребление молочных продуктов и тщательно следить за сроками и условиями их реализации.
2. употреблять только кипяченную воду или воду, в качестве которой вы уверены.
3. тщательно обрабатывать куриные яйца( мыть яичную скорлупу перед приготовлением), подвергать куриное мясо полноценной кулинарной обработке, не покупать и не есть куриное мясо, приготовленное в сомнительных местах..
4. соблюдать правила личной гигиены.
5. при наличии желудочно – кишечного расстройства начинать с прикращения приема пищи, правильного выполнения приема сорбентов.

В готовой пище размножается сальмонеллы, стафилококки и дизентерийная палочка Зонне. При простом подогреве пищи сохраняется опасность отравления. При варке микробы погибают. Очень часто в последние годы встречается пищевая аллергия. Чаще всего она проявляется различными сыпями, детской экземой и нитродермитом, крапивницей, отеком Квинке. Не редко пищевая аллергия может приводить и к явлениям респираторного аллергоза, вплоть до проявления бронхиальной астмы. Лишая ребенка на тот или иной срок какого - нибудь важного продукта, необходимо изыскать ему замену. Необходима консультация врача!

***Большая просьба к родителям .***  Сообщать в детский сад информацию о том, какие продукты вашему ребенку противопоказаны, это подкрепляется справкой от аллерголога. У многих детей при приеме той или иной пищи возникает дисбактериоз, который проявляется жидким стулом, рвотой, повышенной температурой тела. В этом случае важно следить за регулярностью стула, кормить ребенка в определенном режиме, не допускать переедания. А также рвота и жидкий стул может быть признаком ОРЗ, гриппа, менингита, аппендицита, панкреотита, отравление лекарственными препаратами.

В детском саду контрольза организацией питания и безопасность санитарно- эпидемиологического режима на пищеблоке возложен на старшую медицинскую сестру. Обеспечив правильно организованное, полноценное и сбалансированное питание, мы в значительной мере можем гарантировать нормальный рост и развитие детского организма, оказать существенное влияние на иммунитет ребенка, повысить работоспособность и выносливость детей, создать оптимальные условия для их нервно – психического и умственного развития.

***В детском саду запрещено*** включать в рацион питания такие продукты, как :

1. все холодные борщи.

2. блинчики с мясом.

3.макароны по - флотски.

4.салаты, винегрет.

5.студни, паштеты, зельцы.

6. самоквас, сыр « Российский».

7.колбасы, творог,зеленый горошек без тепловой обработки.

8. заливные блюда.

9. порожные, торты.

10. сырковая масса.

11. голубцы, квасы, консервы.

12. шоколад до 4-х лет.

***Товарищи родители! Ачем вы кормите своих детей дома?***

Советы врача. В целях повышения иммунитета рекомендуется давать детям :

1. « Настойка Элеутерококка»
2. « УРС -19»
3. « Центрум»
4. экстракт лимонника, женьшеня, радиолы розовой.