



ДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

ДОРОВЫЙ РЕБЕНОК

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД №24
«УЛЫБКА»

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В МДОБУ № 24

- ✦ Самый главный ключ к здоровью дошкольника - здоровое питание!





Принципы организации питания детей в МБДОУ

- формирование полноценного разнообразного рациона питания;
- соблюдение режима питания;
- воспитание культурно-гигиенических навыков у детей;
- соблюдение технологических требований при приготовлении и обработке продуктов;
- индивидуальный подход к ребенку с нарушениями здоровья;
- строгий контроль качества и эффективности питания.



Перечень документов, регламентирующих организацию питания в МДОБУ-д/с № 24 «Улыбка»

- ✗ **Нормативно-правовые документы**
- ✗ Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- ✗ Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ✗ Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ✗ Федеральный закон от 5 апреля 2013 года №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
- ✗ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения«
- ✗ Методические рекомендации к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21
- ✗ Технический регламент таможенного союза от 9 декабря 2011 года №880 «О безопасности пищевой продукции»
- ✗ Более подробно все документы размещены на сайте управления образования http://edu.ars.town/?page_id=21130

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ

Объединение всех требований КО ВСЕМ ТИПАМ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ, воспитания, отдыха, С УЧЕТОМ СПЕЦИФИКИ и особенностей каждой организации.

СанПиН 2.4.3.1186-03, СанПиН 2.4.1.3147-13	Вместо 34 нормативных документов, действовавших ранее
СанПиН 2.4.3.2201-07, СанПиН 2.4.4.3155-13	
СанПиН 2.4.4.2599-10, СанПиН 2.4.4.3172-14	
СанПиН 2.4.6.2553-09, СанПиН 2.4.3259-15	
СанПиН 2.4.2.2821-10, СанПиН 2.4.2.3286-15	
СанПиН 2.4.2.2842-11, СанПиН 2.4.1.3049-13	
СанПиН 2.4.2.2843-11, СанПиН 2.4.4.3048-13	

СП 2.4.3648-20

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

Обзор подготовлен ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора»



Основные новеллы вступивших в действие с 01.01.2021 г.

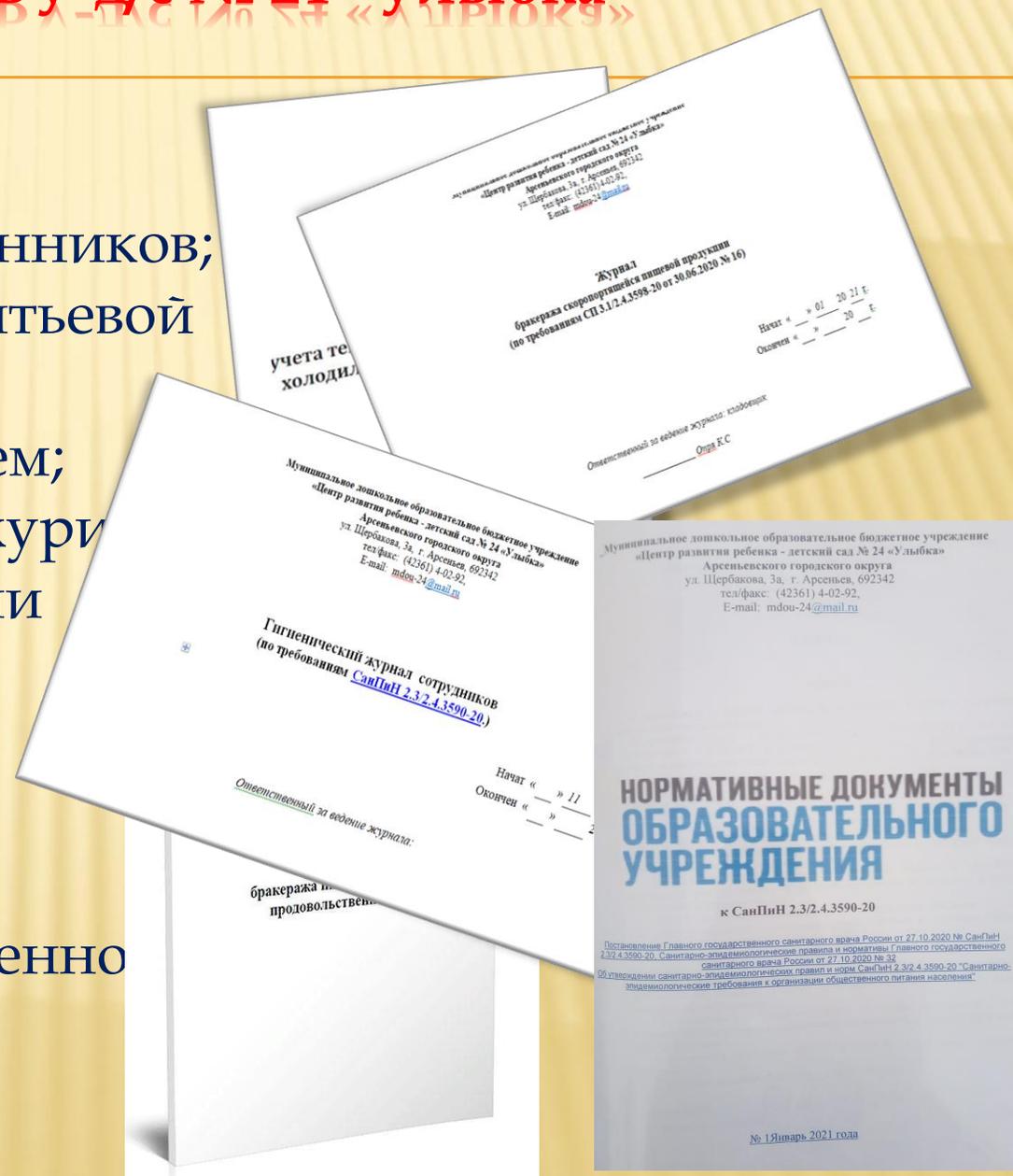
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»



Локальные документы МДОБУ-д/с № 24 «Улыбка»

- Приказ о работе по новым СанПин
- Приказ об организации питания воспитанников;
- Приказ об ответственном за питание и питьевой режим в МДОБУ ЦРР-дс № 24
- Приказ об усилении контроля за питанием;
- Приказ об ответственном за систему Меркури
- Приказ о создании бракеражной комиссии
- Приказ о создании мобильной группы общественного контроля
- Положение о питании
- Положение о бракеражной комиссии
- Положение о мобильной группе общественно контроля



ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ



Поставка продуктов питания в МДОБУ-д/с № 24 «Улыбка»

Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»
Поставка продуктов питания в ДОУ осуществляется на основании контракта между поставщиком и заказчиком.



Прием продуктов в ДОУ производит ответственное лицо за бракераж поступающей продукции в соответствии с требованиями СанПиН (кладовщик)

УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ



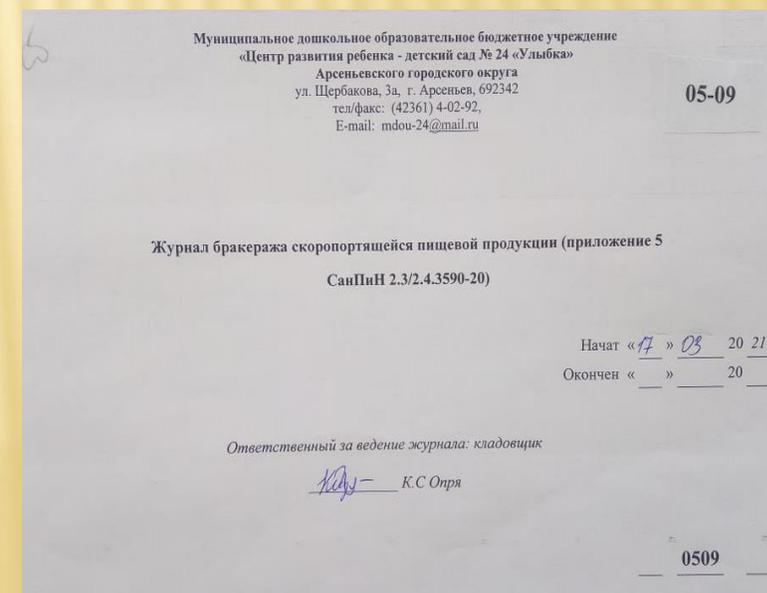
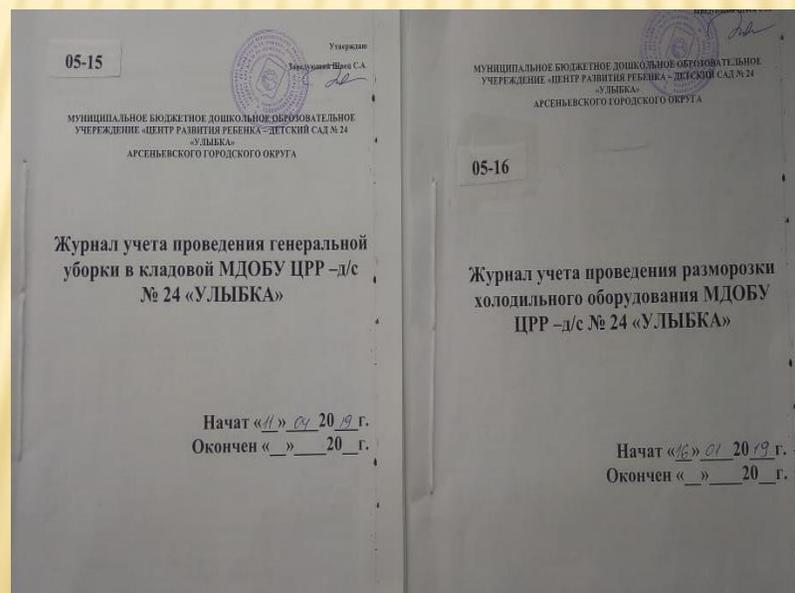
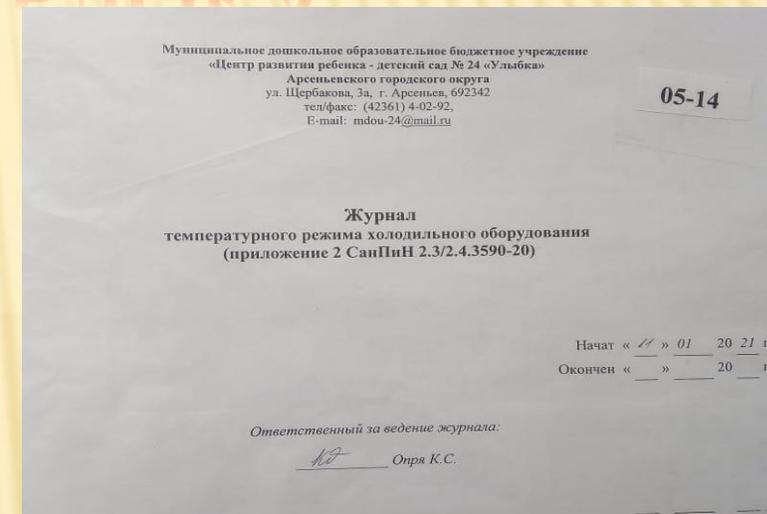
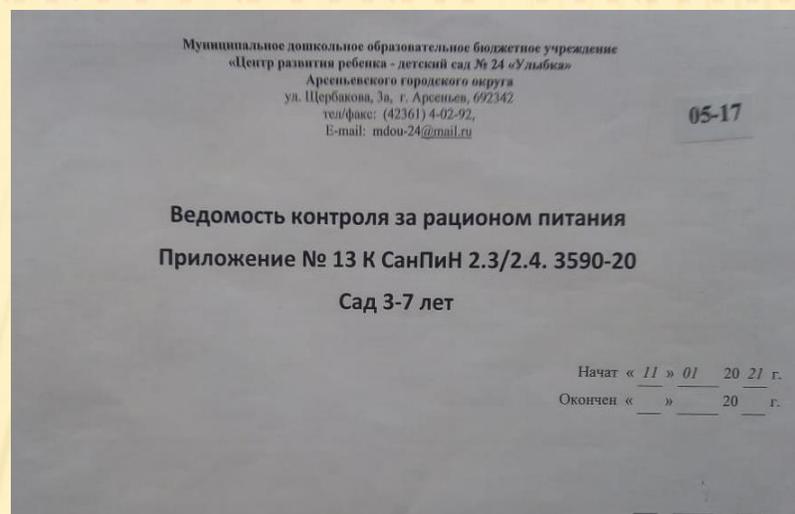








ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА



Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка»
Арсеньевского городского округа
ул. Щербакова, 3а, г. Арсеньев, 692342
тел/факс: (42361) 4-02-92,
E-mail: mdou-24@mail.ru



ИНСТРУКЦИЯ по отбору суточной пробы на пищеблоке

7.1.4. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка»
Арсеньевского городского округа
ул. Щербакова, 3а, г. Арсеньев, 692342
тел/факс: (42361) 4-02-92,
E-mail: mdou-24@mail.ru



ИНСТРУКЦИЯ по организации питьевого режима

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

ПАМЯТКА

Управление образования
ДОШКОЛЬНОГО
учреждения

Какие сведения должны быть в журналах контроля пищеблока

ЖУРНАЛ ВНЕШНЕГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ

- 1. Наличие специализированного транспорта и его санитарное состояние.
- 2. Товарные накладные при транспортировке.
- 3. Сведения о температурных условиях при транспортировке.
- 4. Товарно-транспортные накладные.
- 5. Допустить, подтвержденные качество и безопасность продукции, и тем числе ветеринарно-санитарные документы на продукцию животного происхождения.
- 6. Соответствие в государственной регистрации для использования в детском питании.
- 7. Соответствие вида и наименования поступающей продукции маркировки на упаковке и товарно-справочной документации.
- 8. Соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям.
- 9. Оценка органолептических показателей продукции.
- 10. Остаточные сроки годности.

ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРЫ ХОЛОДИЛЬНЫХ КОМНАТ И В

- 1. Исправность холодильных установок.
- 2. Температуры в холодильных камерах.
- 3. Сроки годности продукции.
- 4. Правила товарного учета.

ПАМЯТКА

Управление образования
ДОШКОЛЬНОГО
учреждения

Товары, на которые оформляют ветеринарные документы

ОБЯЗАТЕЛЬНО

- 1. Мясо всех видов животных и птиц, их субпродукты и яйца.
- 2. Рыба - живая, охлажденная, мороженая, сушеная, соленая или копченая, филе рыбной, фарш.
- 3. Гусиное и куриное мясо - живое, охлажденное или мороженое.
- 4. Молоко и сливки, кефирные и без добавления сахара, за исключением пастеризованного молока и сливок.
- 5. Яйца птиц в любой форме - свежие, консервированные или вареные.
- 6. Мед натуральный.
- 7. Колбасы и аналогичные продукты из мяса.
- 8. Теплые продукты, изготовленные на основе колбасы или аналогичных продуктов из мяса.
- 9. Шерсть животных и ее изделия, изготовленные из шерсти рыбы.

ОБЯЗАТЕЛЬНО ТОЛЬКО ДО 1 ИЮНЯ 2019 ГОДА

...и яйца. Пахта, свернувшись, молоко...
...или сывороточные молочные про-...
...изготовленные из молока, молочные пасти-...
...и др.

ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ

В ДВУХСЕКЦИОННЫХ ВАННАХ



1. МЕХАНИЧЕСКОЕ УДАЛЕНИЕ ПИЩИ
2. ЗАМЧИВАНИЕ МЫТЬЕ
мыть штатки с добавлением моющих средств
3. ОПОЛАСКИВАНИЕ
4. СУШКА

Дезинфекция посуды не реже 1 раза в день

АЗБУКА ЧИСТОТЫ

АЗБУКА ЧИСТОТЫ

МЕДИЦИНСКОЕ
ОБСЛУЖИВАНИЕ
И ОРГАНИЗАЦИЯ
ПИТАНИЯ В ДОУ

Как варить овощи

Овощ	Время варки
Свежие томаты, горошек, шпинат	8 минут
Репчатый лук	10 минут
Картофель, порезанный кубиком	15 минут
Свежая капуста, морковь	25 минут
Свекла	30 минут
Квашеная капуста	1,5 часа

Оснащение пищеблока МДОБУ ЦРР-д/с № 24

Замена холодильного
оборудования

Замена электрического
котла

Замена стола для сырой
продукции

Ежегодно обновляется
кухонный инвентарь





ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС





ОБЪЕМЫ ПОРЦИЙ

Блюдо	Масса порций, грамм	
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60
Первое блюдо	150 - 180	180 - 200
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80
Гарнир	110 - 120	130 - 150
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200
Фрукты	95	100

ПРИЕМ ПИЩИ

ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПО НОРМАМ, УСТАНОВЛЕННЫМ ПРИЛОЖЕНИЕМ 12 К САНПИН 2.3/2.4.3590-20.2.1. ДЕТИ ПОЛУЧАЮТ ЧЕТЫРЕХРАЗОВОЕ ПИТАНИЕ, СТРОГО ПО УСТАНОВЛЕННОМУ ГРАФИКУ

ПРЕБЫВАНИЕ
10,5 часов



Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от режима работы группы	
	10,5 часов	группы
8.30 – 09.00	завтрак	По графику
10.30 – 11.00	второй завтрак	По графику
12.00 – 13.00	Обед	По графику
15.30	полдник	По графику









Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка»
Арсеньевского городского округа
ул. Шербакова, 3а, г. Арсеньев, 692342
тел/факс: (42361) 4-02-92,
E-mail: mdou-24@mail.ru



ИНСТРУКЦИЯ по организации питьевого режима

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

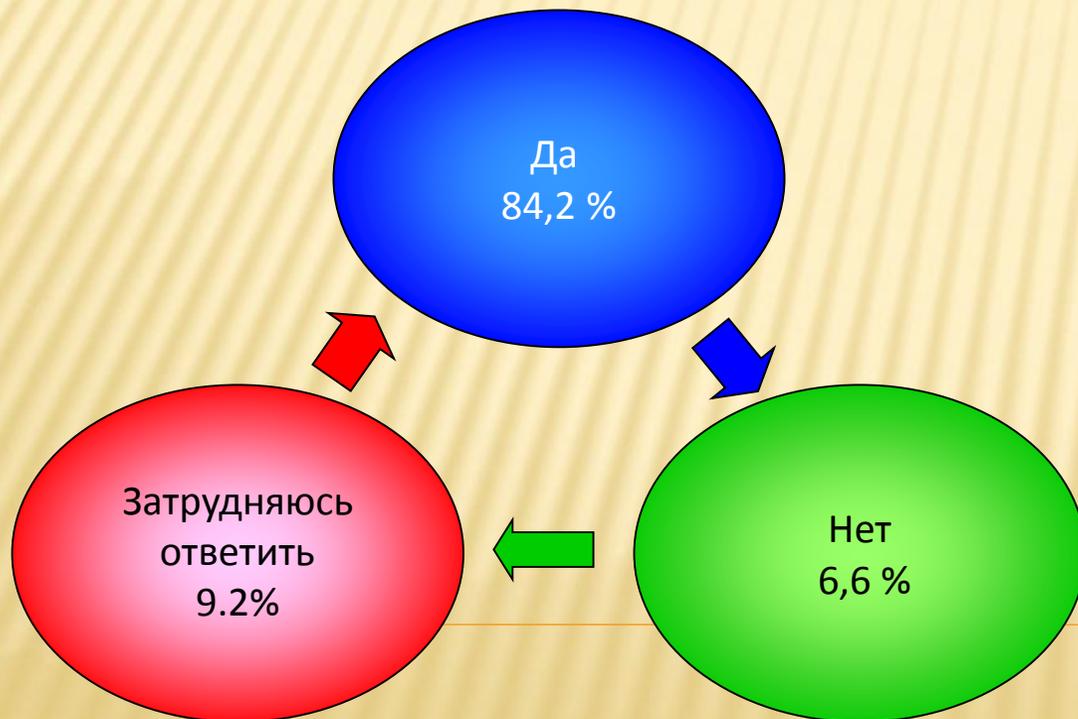
до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

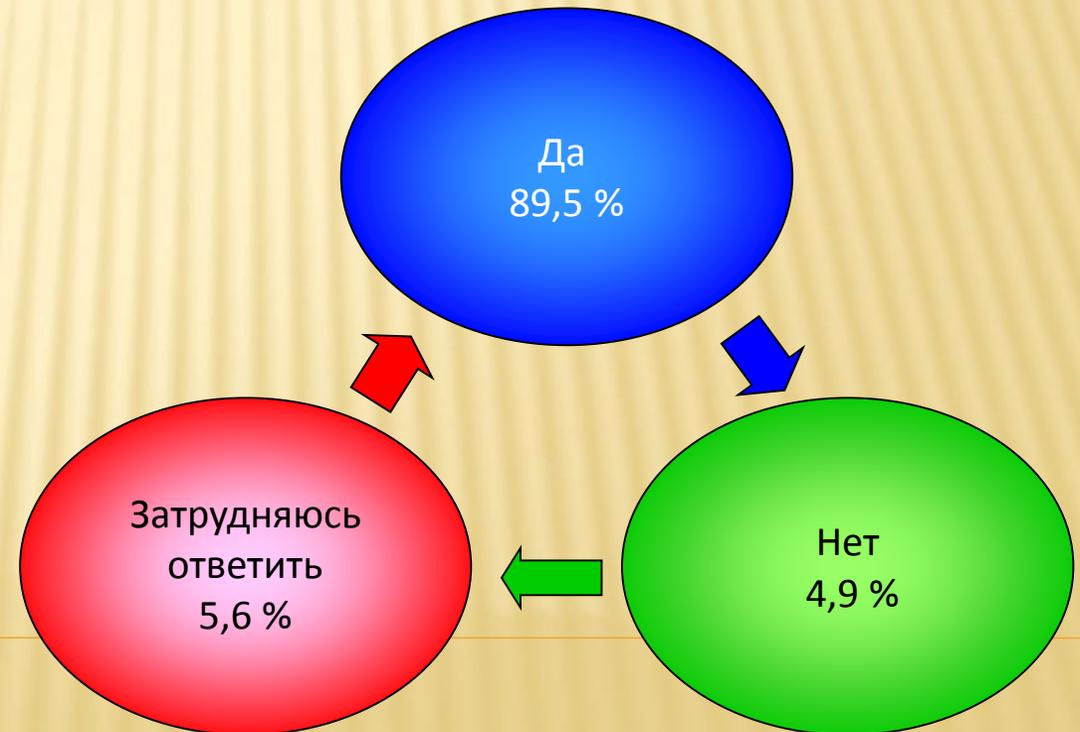


С ЦЕЛЬЮ ИЗУЧЕНИЯ И ВЫЯВЛЕНИЯ УРОВНЯ ОРГАНИЗАЦИИ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ДОУ ПРОВЕДЕНО АНКЕТИРОВАНИЕ РОДИТЕЛЕЙ

«РАЗНООБРАЗНО ЛИ ПИТАНИЕ В ДЕТСКОМ САДУ?»



«УСТРАИВАЕТ ЛИ ВАС КАЧЕСТВО ПИТАНИЯ В ДОУ?»



КОНТРОЛЬ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

БРАКЕРАЖНАЯ
КОМИССИЯ

МОБИЛЬНАЯ ГРУППА
ОБЩЕСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ



Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение
«Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка»
Арсеньевского городского округа
ул. Щербакова, 3а, г. Арсеньев, 692342
тел/факс: (42361) 4-02-92,
E-mail: mdou-24@mail.ru



**ПРОГРАММА
(ПЛАН) ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**
за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении образовательной деятельности в Муниципальном дошкольном образовательном бюджетном учреждении «Центр развития ребенка - детский сад № 24 «Улыбка» Арсеньевского городского округа

1. Паспорт программы Характеристика объекта

Полное и сокращенное наименование:	Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение Центр развития ребенка-детский сад № «Улыбка»» (МДОБУ ЦРР-д/с № 24 «Улыбка»)
Тип объекта:	образовательная организация
Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация	1)образовательная: дошкольное образование; дополнительное образование детей и взрослых; 2) медицинская: по оказанию первичной доврачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по лечебному делу, гигиеническому воспитанию, оказанию первичной врачебной медико-санитарной помощи в амбулаторных условиях по педиатрии, вакцинации(проведению профилактических привив
Юридический адрес:	692342, г. Арсеньев, ул. Щербакова, д.3 а
Фактический адрес:	692342, г. Арсеньев, ул. Щербакова, д.3 а
Характеристика здания	
Тип строения	отдельно стоящее панельное 2-х этажное здание с подвальным этажом
Площадь	3 273,2 кв. м.
Оборудование	оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер),оборудование для проведения учебной деятельности
Характеристика инженерных систем	
Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	централизованная, от городской сети
Система	



Условия воспитания положительного отношения к еде

- удобное расположение столов, эстетически приятная сервировка и подача блюд;
- благоприятный психологический климат, доброжелательное и внимательное отношение взрослых;
- разъяснение необходимости рационального питания, пропаганда здорового образа жизни;
- исключение агрессивных методов воздействия (принуждения, угрозы, наказание);
- оказание помощи в кормлении, при этом предоставляя возможность проявлять самостоятельность;
- позволить детям запивать пищу компотом, киселём, соком или просто теплой водой – тогда они охотно едят;
- во время приема пищи педагогу целесообразно находиться за столом вместе с детьми.











Организация мероприятий по воспитанию культурно - гигиенических навыков у дошкольников в МДОБУ ЦРР-д/с № 24 «УЛЫБКА»

Правила поведения за столом

Правильное пользование столовыми приборами

Беседы по правилам этикета еды

Организация дежурства

Дидактические игры на тему культуры еды



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!



**Об утверждении графика закладки продуктов в котел
и ответственных лиц за закладку продуктов в котел
в 20__/20__ учебном году**

С целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей, контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждений нарушений технологий приготовления пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

Утвердить следующий график закладки продуктов питания, выписанных в меню-требование, в котел на пищеблоке и ответственных лиц за организацию закладки:

Дни недели	Продукты	Время			Ответственный	Ознакомлен
		завтрак	обед	полдник		
поне- дельник	масло сливочное	7.40	11.10	12.00 выпеч. 13.30		

Требование	Как было		Как стало <u>по новому СанПиН</u>
	Детский сад	Школа	
Питание пищей из дома	Запрещали		Разрешили для длительно болеющих детей и нуждающихся в диетическом питании. Для питания надо создать условия (п. 8.2)
Маркировка разделочного инвентаря	Использовали конкретные обозначения из СанПиН, например нож для сырого мяса маркировали «СМ»		Маркировать инвентарь можно любым способом (п. 3.2)
Температура блюдов	Горячие – от 60 до 65 °С; холодные и напитки – не ниже 15 °С	Горячие – не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы и напитки – не выше 14 °С	Температура должна соответствовать требованиям технологических документов (п. 5.2)

Требования к способам питьевого режима

Способ	Требования	
	Общие	Специальные
Стационарные фонтанчики	Нет	Чашу фонтанчика надо ежедневно мыть <u>моющими и дезинфекантами</u>
Кулеры	<p>Необходимы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • многоразовые или одноразовые стаканы. Количество должно соответствовать списочной численности детей; • маркированные подносы для чистых и грязных стаканов, тара для сбора использованной одноразовой посуды 	Кулеры нужно установить вдали от прямых солнечных лучей. Мыть согласно инструкции, но не реже одного раза в семь дней, с <u>дезинфекантами</u> – не реже одного раза в три месяца
Вода в бутылках		На воду должны быть сертификаты соответствия
Кипяченая вода		<p>Требования к воде:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вылить остатки воды из емкости; • промыть емкость в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополоснуть; • налить чистую холодную проточную воду в емкость; • прокипятить не менее 5 минут; • кипяченую воду охладить до комнатной температуры в емкости, в которой ее кипятили; • выставить воду для детей, отметить время замены в графике; • менять воду через 3 часа



Циклограмма контроля за организацией питания в ДОУ на месяц

ЗАВЕДУЮЩИЙ
БУ-ЦРР-Д/СМ-24
«УЛЫБКА»
Приложение №7
С.А.ШВЕЦ

Объекты контроля	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя					
	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки	М					СВ					З				М						
Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи		М	М				СВ					З									
Исправность технологического и холодильного оборудования					М			СВ					З						М		
Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря										СВ											М
Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования, журнала здоровья работников пищеблока	М					СВ					З				М						М
Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания			М				СВ					З									М
Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов					М			СВ					З								М
Витаминизация готовых блюд					М				СВ					З							М
Бракераж готовой продукции	М					СВ					З				М						
Условия хранения моющих средств и дезинфекторов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность)			М					М					З								М
Состояние посуды для приготовления и приема пищи	М					СВ					З				М						М
Наличие товаро-сопроводительных документов, подтверждающих их качество											З				М						
Сроки реализации продуктов			М					СВ					З								М
Суточные пробы, отбор и хранение					М				СВ					З							М
Соблюдение точности технологических процессов	М					СВ					З				М						
Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций			М					СВ				З									М
Соответствие закладки продуктов меню-требованию	СВ					М					З		З		СВ						
Соблюдение технологии приготовления блюд			М					СВ			З		З								М
Создание условий в группах для приема пищи в соответствии с возрастом	СВ			З						М				З	СВ						З
Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медпункта аптечки	СВ				М						З			СВ							
	З				М						З			СВ							М

Карта контроля формирования культурно-гигиенических навыков детей во время приема пищи

Дата:

11.02.24

Проверку проводил: Шабир

Ф.И.О. воспитателя: Бобак

Группа: 1



ЗАВЕДУЮЩИЙ
ЦЭП-д/с № 24
«Улыбка»
С.А.ШВЕЦ

Вопросы контроля	Критерии оценки		
	Выполняется	Частично выполняется	Не выполняется
Воспитатель формирует у детей культурно-гигиенические навыки во время приема пищи, показывает личный пример		+	
Воспитатель использует разные игровые приемы			+
Воспитатель и младший воспитатель согласовывают свои действия в процессе формирования у детей культурно-гигиенических навыков		+	
Дети выполняют гигиенические процедуры перед едой	+		
Во время приема пищи дети демонстрируют свои культурно-гигиенические навыки (используют салфетку, столовые приборы, аккуратно ведут себя за столом – с учетом возраста)		+	
Сервировка столов правильная и способствует формированию у детей культурно-гигиенических навыков	+		

Утверждаю
Заведующий МДОБУ
ЦЭП-д/с № 24 «Улыбка»
С.А.Швец



Дата:

11.03.24

Проверку проводил: Шабир

Ф.И.О. воспитателя: Бобак

Группа: 11

Карта контроля своевременности получения пищи на кухне

Вопросы контроля	Критерии оценки		
	Выполняется	Выполняется с нарушениями	Не выполняется
Соблюдение графика получения пищи на кухне	+		
Своевременная доставка и раздача пищи в группе	+		
Соблюдение правил личной гигиены помощником воспитателя (внешний вид, спец. одежда, СИЗ)	+		