

|  |
| --- |
| пищи детьми в группах) обеспечивается сотрудниками пищеблока и работниками организации в соответствии со штатным расписанием и функциональными обязанностями.1.7 Ответственность за соблюдение санитарно-эпидемиологических норм и правил при организации питания воспитанников возлагается на медицинского работника.**Раздел II. Порядок организации питания воспитанников в дошкольном отделении «Центр образования села Рыркайпий»**2.1. Воспитанники дошкольного отделения получают четырехразовое питание в соответствии со временем пребывания в МБОУ «Центр образования села Рыркайпий» (дошкольное отделение) и режимом работы группы. При организации питания учитываются возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии. Ассортимент предлагаемых пищеблоком готовых блюд и кулинарных изделий определён с учётом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием (*см. СанПиН приложение №4)*2.2.При распределении общей калорийности суточного питания детей, находящихся в дошкольном отделении на протяжении 10,5 часов, используется следующий норматив: завтрак составляет 20-25% суточной калорийности, обед – 30-35%, полдник – 10-15%, ужин– 20-25% . 2.3. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на +/- 5 %.2.4. Питание в организации осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, утвержденным директором, разработанным с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях *(см. СанПин приложение №10).* При составлении примерного меню, учитывается рекомендуемое оптимальное соотношение пищевых веществ: белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32%, углеводов 55-58%. При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях *(см. СанПин приложение №11).*2.5. Примерное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду в соответствии с Приложением №12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименование блюд и кулинарных изделий , указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.2.6. Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыба, сыр, яйцо и другие) входят в меню 2-3 раза в неделю. 2.7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях полноценного сбалансированного питания разрешается производить замену на равноценные по составу продукты в соответствии с утверждённой СанПиН 2.4.1.3049-13 таблицей замены продуктов по белкам и углеводам *(см. СанПиН приложение* *№ 14).* При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню-требовании на соки, компоты, быстрозамороженные овощи и фрукты.2.8. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд для детей разного возраста ( от 1 года до 3-х лет , от 3-х до 7 лет), которое утверждается директором МБОУ «Центр образования села Рыркайпий». Меню-требование составляется в дошкольном отделении в электронном виде. На каждое блюдо разработана технологическая карта, оформленная в установленном порядке (*см. СанПиН приложение №7).* Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи соответствуют СанПин 2.4.1.3049-13 от 15.05.2013г (*см. СанПиН приложение № 13).*2.9.Внесение изменений в меню оформляется документально, и утверждаются директором МБОУ «Центр образования села Рыркайпий». Исправления в меню-требовании не допускаются. Меню- требование является основным документом для приготовления пищи на пи­щеблоке. 2.10. Питание детей в дошкольном отделении организовывается в соответствии с принципами щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, тушение, запекание, и исключает жарку блюд, а также использование продуктов с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаются установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.2.11. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинской сестрой в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (*см. СанПиН таблица 2 приложение № 8* ), который храниться один год.2.12. Выдача готовой пищи для групп разрешается после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (*см. СанПиН таблица 1 приложение № 8).*Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае не готовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. 2.13. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции ( все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры, напитки (третьи блюда) – в количестве 100 гр.; порционные вторые блюда биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком ( в объеме одной порции). Пробу отбирают стерильными или прокипячёнными ложками в стерильную или прокипячённую стеклянную посуду ( банки, контейнера) с плотно закрывающимися крышками , все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 +6 градусов С в отдельном холодильнике или в специально отведённом месте. Посуду с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медицинской сестрой.2.14. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) В МБОУ не допускается: - использование пищевых продуктов (*см. СанПиН приложение № 9)*  ; - изготовление на пищеблоке организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом, макарон по – флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово – ягодного сырья ( без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд ( мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; 2.15 В организации организован питьевой режим. Используется кипяченная вода , при условии ее хранения не более трех часов.2.16.Доставка пищевых продуктов в дошкольное отделение осуществляется специализированным транспортом в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. При транспортировке пищевых продуктов поставщики соблюдают условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.2.17.Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольном отделении осуществляется при наличии товаросопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии), сохраняются до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов)осуществляет должностное лицо. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале бракеража (*см. СанПиН приложение №5).* В дошкольном отделении не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.2.18. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.2.19. При устройстве, оборудовании и содержании пищеблока дошкольного отделения учтены санитарные правила организации общественного питания.2.20. Все технологическое и холодильное оборудование в дошкольном отделении должно быть исправно.2.21.Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.2.22. Для приготовления пищи используются электрооборудование: мясорубка, овощерезка, электрические плиты и другое торгово-технологическое оборудование.2.23. В помещении пищеблока проводят влажную уборку ежедневно, генеральную уборку - по утвержденному графику.2.24. Работники пищеблока проходят медицинские осмотры и обследования, профессиональную гигиеническую подготовку, должны иметь личную медицинскую книжку.2.25. Каждый работник дошкольного отделения должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.2.26. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр сотрудников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья. Не допускают к работе лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.2.27. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на одного человека. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте.2.28. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители всех групп. Меню содержит: полное наименование и объем блюд.2.29. Ежедневно медицинский работник ведёт учёт питающихся детей и заносит данные в Табель посещаемости воспитанников.2.30. Меню-раскладка составляется ежедневно   на следующий день на основании сведений о фактически присутствующих детях, которые ежедневно до 9.00 утра подаются воспитателями ответственному за питание.2.31. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, в виде увеличения нормы блюда. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.2.32 С последующим приемом пищи (обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в дошкольном отделении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту в утверждённой форме. 2.33.Возврату подлежат продукты: мясо (птица, печень), яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.2.34. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).2.35. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню- требовании. 2.36.В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.2.37. Учет продуктов питания на складе производится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям в количественном выражении, отражается в оборотно-накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца2.38. Продукты питания могут приобретаться в торгующих организациях при наличии сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на мясную и молочную продукцию.2.39. Ежемесячно подсчитываются и передаются директору организации сведения о выполнении натуральных норм расходов продуктов питания по возрастам.  **Раздел** **III. Организация питания детей в группах.**3.1.  Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:-   в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;-  в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.3.2.  Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному директором МБОУ «Центр образования села Рыркайпий».3.3.  Привлечение детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.3.4.  Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:-  промыть столы горячей водой с мылом;-  тщательно вымыть руки;-  надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;-  сервировать столы в соответствии с приемом пищи.3.5.  К сервировке столов могут привлекаться дети с 3,6 лет.3.6.  Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.3.7.  Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:-  во время сервировки на столы ставятся тарелки с хлебом, салфетницы (начиная с 2 лет);-  разливается третье блюдо;- подаётся салат;- дети рассаживаются за столы и начинают приём пищи с салата;- по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов салатники;- подается первое блюдо;-  дети приступают к приему первого блюда;- по окончании, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого блюда;-  подается второе блюдо и порционные овощи;-  прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.3.8.  В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.                                                   **Раздел IV. Организации питания сотрудников дошкольного отделения МБОУ «Центр образования села Рыркайпий»**4.1. Сотрудники дошкольного отделения имеют право на получение одноразового питания в день (обед).4.2. Питание сотрудников производится из общего с детьми котла (без права выноса).4.3. Норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольных групп. 4.4. Воспитатели по желанию могут обедать вместе с детьми или в другое время. Остальной обслуживающий персонал обедает в установленный час обеденного перерыва. 4.5. Сотрудники оплачивают стоимость сырьевого набора продуктов по себестоимости. 4.6. Снятие с питания сотрудников осуществляется на основании заявления на имя директора организации.   **Раздел V . Производственный контроль за организацией питания детей**5.1. В дошкольном отделении обеспечивается производственный контроль за формированием рациона и соблюдением условий организации питания детей. 5.2. Производственный контроль за соблюдением условий организации питания в дошкольном отделении осуществляется на основании СанПиН 2.4.1.3049-13.5.3. Система производственного контроля за формированием рациона питания воспитанников предусматривает следующие вопросы:* обеспечение рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (соков и компотов фруктовых и овощных, кондитерских изделий и т. п.) - в соответствии с Перспективным рационом питания (примерным меню) и ежедневным меню - требованием;
* правильность расчетов необходимого количества продуктов (по меню - требованиям и фактической закладке) - в соответствии с технологическими картами;
* качество приготовления пищи и соблюдение объема выхода готовой продукции;
* соблюдение режима питания и возрастных объемов порций для детей;
* качество поступающих продуктов, условия хранения и соблюдение сроков реализации и другие.

5.4. При наличии отдельных эпизодических замен в рационе питания (по сравнению с утверждённым типовым рационом питания) дополнительно к перечисленным выше формам контроля за формированием рациона питания проводится ежедневный и ретроспективный (за десять дней) анализ рациона питания. В специальную ведомость для анализа используемого набора продуктов вносятся данные на основании меню-требований и оборотно-накопительной ведомости. Необходимые расчёты и анализ перечисленных документов в этом случае допускается проводить по тем группам продуктов, количество которых изменилось в связи с заменами (по сравнению с рационом питания). По продуктам, количество которых не изменилось вследствие замен, соответствующие ячейки ведомости для анализа используемого набора продуктов оставляют незаполненными. 5.5. В случае если фактический рацион питания существенно отличается от утвержденного типового рациона питания, систематически должны проводиться ежедневный анализ рациона питания (примерного меню и меню-требований) по всем показателям пищевой ценности и набору используемых продуктов, результаты которого заносятся в ведомость для анализа используемого набора продуктов, а также расчёты пищевой ценности рациона с использованием справочников химического состава пищевых продуктов блюд и кулинарных изделий. 5.6. Обеспечение плановости и системности контроля вопросов питания в дошкольном отделении осуществляется через реализацию ежегодного плана работы на учебный год по улучшению качества работы по организации питания, который утверждается приказом директора.**Раздел VI .** **Разграничение компетенции****по вопросам организации питания.**6.1 Директор организации осуществляет ежемесячный контроль по организации питания воспитанников. 6.2. Отчёты об организации питания в дошкольном отделении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, педагогического совета, на общем (или групповом) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.6.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учёту продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН 2.4.1.3049-13)..  |

**Приложение № 9**

**к СанПин 2.4.1.3049-13**

**Пищевые продукты,**

**которые не допускаются использовать в питании детей:**

Мясо и мясопродукты :

- мясо диких животных

- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы

- мясо третьей и четвертой категории

- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%

- субпродукты, кроме печени, языка, сердца

- кровяные и ливерные колбасы

- непотрошеная птица

- мясо водоплавающих птиц

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов

- блюда не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель)

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопушки», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин ( маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры

- сливочное масло жирностью ниже 72%

- жаренные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйства, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных

- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров

- мороженное

- творог из непастеризованного молока

- фляжная сметана без термической обработки

- простокваша « самоквас»

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой»

- яйца из хозяйства, неблагополучных по сальмонеллезам

Кондитерские изделия:

-кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождений и т.п.)

- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления

- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями

- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные

- квас, газированные напитки

- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку

- кофе натуральный

- ядра абрикосовой косточки, арахиса

- карамель, в том числе леденцовая

- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%)

**Приложение № 10**

**К СанПин 2.4.1.3049-13**

##### Рекомендуемые суточные наборы продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (г.мл. на ребенка/сутки)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов | Количество продуктов в зависимости от возраста детей |
| в г, мл, брутто | в г, мл, нетто |
| 1-3 года | 3-7 лет | 1-3 года | 3-7 лет |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Молоко и кисломолочные продукты с м.д.ж. не ниже 2,5%,  | 390 | 450 | 390 | 450 |
| Творог, творожные изделия с м.д.ж. не менее 5%, | 30 | 40 | 30 | 40 |
| Сметана с м.д.ж. не более 15% | 9 | 11 | 9 | 11 |
| Сыр твердый | 4,3 | 6,4 | 4 | 6 |
| Мясо (бескостное/ на кости) | 55/68 | 60,5/75 | 50 | 55 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Птица (куры 1 кат потр./цыплята-бройлеры 1 кат потр./индейка 1 кат потр.) | 23/23/22 | 27/27/26 | 20 | 24 |
| Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое4 | 34 | 39 | 32 | 37 |
| Колбасные изделия для питания дошкольников | - | 7 | - | 6,9 |
| Яйцо куриное столовое | 0,5 шт. | 0,6 шт. | 20  | 24  |
| Картофель: с 01.09 по 31.10 | 160 | 187 |  120 |  140 |
|  с 31.10 по 31.12 | 172 | 200 | 120 | 140 |
|  с 31.12 по 28.02 | 185 | 215 | 120 | 140 |
|  с 29.02 по 01.09 | 200 | 234 | 120 | 140 |
| Овощи, зелень | 256 | 325 | 205 |  260 |
| Фрукты (плоды) свежие | 108 | 114 | 95 |  100 |
| Фрукты (плоды) сухие | 9 | 11 | 9 |  11 |
| Соки фруктовые (овощные) | 100 | 100 | 100 | 100 |
| Напитки витаминизированные (готовый напиток) | - | 50 | - | 50 |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 40 | 50 | 40 | 50 |
| Хлеб пшеничный или хлеб зерновой | 60 | 80 | 60 | 80 |
| Крупы (злаки), бобовые  | 30 | 43 | 30 | 43 |
| Макаронные изделия  | 8 | 12 | 8 | 12 |
| Мука пшеничная хлебопекарная | 25 | 29 | 25 | 29 |
| Мука картофельная (крахмал) | 2 | 3 | 2 | 3 |
| Масло коровье сладкосливочное | 18 | 21 | 18 | 21 |
| Масло растительное | 9 | 11 | 9 | 11 |
| Кондитерские изделия | 7 | 20 | 7 | 20 |
| Чай, включая фиточай | 0,5 | 0,6 | 0,5 | 0,6 |
| Какао-порошок | 0,5 | 0,6 | 0,5 | 0,6 |
| Кофейный напиток  | 1,0 | 1,2 | 1,0 | 1,2 |
| Дрожжи хлебопекарные | 0,4 | 0,5 | 0.4 | 0,5 |
| Сахар | 37 | 47 | 37 | 47 |
| Соль пищевая поваренная | 4 | 6 | 4 | 6 |
|  |  |  |  |  |
| Хим.состав (без учета т/о) |  |  |  |  |
| Белок ,г |  |  | 59 | 73 |
| Жир ,г |  |  | 56 | 69 |
| Углеводы,г |  |  | 215 | 275 |
| Энергетическая ценность |  |  | 1560 | 1963 |

Примечание:

1.- при составлении меню допустимы отклонения от рекомендуемых норм питания +/- 5%.

2.- при использовании другого сырья необходимо делать перерасчет. Масса брутто может меняться в зависимости от исходного сырья и сезона года. При формировании меню необходимо обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

3. – доля кисломолочных напитков может составлять 135-250 мл для детей в возрасте 1-3 года и 150-180 мл- для детей 3-7 лет.

4.-% отхода учитывать только при использовании творога для приготовления блюд.

5.- в случае замены говядины на другие виды мясного сырья ( разрешенного для использования в питании детей в ДОУ / приложение8/,поступления новых видов пищевых продуктов, в том числе и импортных товаров, или в случае поступления нестандартного сырья, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого сырья могут определяться дошкольной организацией самостоятельно путем контрольных проработок;

6.- количество витаминизированного напитка должно обеспечить не более 15% от суточной потребности детей в витаминах и может меняться в зависимости от состава напитка;

7.- в том числе для приготовления блюд и напитков; в случае использовании продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар( сгущенное молоко,кисели и др.) , выдача сахара должна быть уменьшена в соответствии с его количеством, поступающим в составе используемого готового продукта;

8. – допустимы отклонения от химического состава рекомендуемых наборов продуктов +/- 10%.

При использовании в питании детей готовых продуктов и полуфабрикатов промышленного производства со сложным составом, входящие в их состав ингредиенты следует учитывать одновременно в различных группах продуктового набора в соответствии с количественными сведениями о составе продукта, представленными изготовителем на упаковке (на основании технических документов, рецептур, расчетных или лабораторных данных.

**Приложение № 11**

**к СанПин 2.4.1.3049-13**

**Рекомендуемый ассортимент**

**Основных пищевых продуктов для использования в питании**

**Детей в дошкольных организациях**

Мясо и мясопродукты;

-говядина 1 категории,

-телятина,

-нежирные сорта свинины и баранины,

-мясо птицы охлажденное( курица, индейка)

-сосиски, сардельки ( говяжьи),колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1-2 раза в неделю- после тепловой обработки

-- субпродукты говяжьи (печень, язык)

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь ( соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлета или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты;

-молоко (2,5%,3,2% жирности),пастеризованное, стерилизованное,

-сгущенное молоко ( цельное с сахаром), сгущено-варенное молоко,

Промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке,

- сыр неострых сортов( твердый, полутвердый, мягкий, плавленый- для питания детей дошкольного возраста),

- сметана (10%,15% жирности)- после термической обработки,

-кисломолочные продукты промышленного выпуска;

- ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты,

-простокваша,

-сливки (10% жирности)

- мороженное ( молочное, сливочное)

Пищевые жиры;

-сливочное масло (72,5%,82,5% жирности),

-растительное масло ( подсолнечное, кукурузное, соевое только рафинированное, рапсовое, оливковое) – в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда,

-маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия;

-зефир, пастила, мармелад,

-шоколад и шоколадные конфеты - не чаще 1 раза в неделю

-галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы ( предпочтительно с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей),

-пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема)

-джемы, варенье, повидло, мед- промышленного выпуска,

Овощи;

-овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук ( зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре,

- овощи быстрозамороженные ( очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук ( репчатый),шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты ;

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды ( за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные),

-цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны)- с учетом индивидуальной переносимости,

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава)- с учетом индивидуальной переносимости,

- сухофрукты

Бобовые: горох, фасоль, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

-натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью),

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов,

-витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок,

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

-говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд,

-лосось, сайра (для приготовления первых блюд),

- компоты, фрукты дольками,

-баклажанная и кабачковая икра для детского питания,

- зеленый горошек,

-кукуруза сахарная,

-фасоль стручковая консервированная,

- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенной), крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода в районах.

  **Приложение № 13**

 **к Сан Пин 2.4.1.30490-13**

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Возраст дети | завтрак | обед | полдник | ужин |
| От1 до 3лет | 350-450 | 450-550 | 200-250 | 400-500 |
| От 3-7 лет | 400-550 | 600-800 | 250-350 | 450-600 |

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню учтены рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания СанПиНа 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режи­ма работы дошкольных образовательных организаций» (Приложение №10 к СанПин 2.4.1.3049-13), с учетом возраста детей и временем их пребывания в дошкольной организации.

**Приложение № 14**

**к СанПин 2.4.1.3049-13**

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

| Наименование продуктов | Количество (нетто, г) | Химический состав | Добавить к суточному рациону или исключить |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г |
| **Замена хлеба (по белкам и углеводам)** |
| Хлеб пшеничный | 100 | 7,6 | 0,9 | 49,7 |  |
| Хлеб ржаной простой | 150 | 8,3 | 1,5 | 48,1 |  |
| Мука пшеничная 1 сорт | 70 | 7,4 | 0,8 | 48,2 |  |
| Макароны, вермишель | 70 | 7,5 | 0,9 | 48,7 |  |
| Крупа манная | 70 | 7,9 | 0,5 | 50,1 |  |
| **Замена картофеля (по углеводам)** |
| Картофель | 100 | 2,0 | 0,4 | 17,3 |  |
| Свекла | 190 | 2,9 | - | 17,3 |  |
| Морковь | 240 | 3,1 | 0,2 | 17,0 |  |
| Капуста белокочанная | 370 | 6,7 | 0,4 | 17,4 |  |
| Макароны, вермишель | 25 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Крупа манная | 25 | 2,8 | 0,2 | 17,9 |  |
| Хлеб пшеничный | 35 | 2,7 | 0,3 | 17,4 |  |
| Хлеб ржаной простой | 55 | 3,1 | 0,6 | 17,6 |  |
| **Замена свежих яблок (по углеводам)** |
| Яблоки свежие | 100 | 0,4 | - | 9,8 |  |
| Яблоки сушеные | 15 | 0,5 | - | 9,7 |  |
| Курага ( без косточек) | 15 | 0,8 | - | 8,3 |  |
| Чернослив | 15 | 0,3 | - | 8,7 |  |
| **Замена молока (по белку)** |
| Молоко | 100 | 2,8 | 3,2 | 4,7 |  |
| Творог полужирный | 20 | 3,3 | 1,8 | 0,3 |  |
| Творог жирный | 20 | 2,8 | 3,6 | 0,6 |  |
| Сыр | 10 | 2,7 | 2,7 | - |  |
| Говядина (1 кат.) | 15 | 2,8 | 2,1 | - |  |
| Говядина (2 кат.) | 15 | 3,0 | 1,2 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 20 | 3,2 | 0,1 | - |  |
| **Замена мяса (по белку)** |
| Говядина (1 кат.) | 100 | 18,6 | 14,0 |  |  |
| Говядина (2 кат.) | 90 | 18,0 | 7,5 |  | Масло +6 г |
| Творог полужирный | 110 | 18,3 | 9,9 |  | Масло +4 г |
| Творог жирный | 130 | 18,2 | 23,4 | 3,7 | Масло -9 г |
| Рыба (филе трески) | 120 | 19,2 | 0,7 | - | Масло +13 г |
| Яйцо | 145 | 18,4 | 16,7 | 1,0 |  |
| **Замена рыбы (по белку)** |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | 1,3 |  |
| Говядина 1 кат. | 85 | 15,8 | 11,9 | - | Масло -11г |
| Говядина 2 кат. | 80 | 16,0 | 6,6 | - | Масло -6 г |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 | Масло -8 г |
| Творог жирный | 115 | 16,1 | 20,7 | 3,3 | Масло -20 г |
| Яйцо | 125 | 15,9 | 14,4 | 0,9 | Масло -13г |
| **Замена творога**  |
| Творог полужирный | 100 | 16,7 | 9,0 | 1,3 |  |
| Говядина 1 кат. | 90 | 16,7 | 12,6 | - | Масло -3г. |
| Говядина 2 кат. | 85 | 17,0 | 7,5 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 100 | 16,0 | 0,6 | - | Масло +9 г |
| Яйцо  | 130 | 16,5 | 15,0 | 0,9 | Масло -5г |
| **Замена яйца (по белку)** |
| Яйцо 1 шт. | 40 | 5,1 | 4,6 | 0,3 |  |
| Творог полужирный | 30 | 5,0 | 2,7 | 0,4 |  |
| Творог жирный | 35 | 4,9 | 6,3 | 1,0 |  |
| Сыр | 20 | 5,4 | 5,5 | - |  |
| Говядина 1 кат. | 30 | 5,6 | 4,2 | - |  |
| Говядина 2 кат. | 25 | 5,0 | 2,1 | - |  |
| Рыба (филе трески) | 35 | 5,6 | 0,7 | - |  |

***КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПИЩИ***

 Контроль качества готовой пищи осуществляет бракеражная комиссия. Комиссия утверждается руководителем учреждения. Результаты контроля оформляются в бракеражном журнале установленной формы.

 Важнейшим методом оценки качества готовой пищи является органолептическая оценка.

Для этого необходимо иметь; поварскую иглу для определения готовности мяса и рыбы, ложку, вилку, нож, термометр специальный, миску с кипятком для ополаскивания ложек, тарелки, стакан с холодным чаем для полоскания рта. Существенным показателем служит внешний вид блюда, его консистенция, запах и вкус. Оценку производят при установленной температуре его подачи.

 Внешний вид и консистенция блюда-это его цвет, форма, размер, структура, однородность, сочность, рассыпчатость, крошливость и т.д. Запах определяют до пробы и при глотании пищи после прожевывания.

 Для выяснения вкуса пищу задерживают во рту, перекатывая языком и равномерно распределяя ее в полости рта.

 Необходимо избегать многократных проб одного блюда ( наиболее полное восприятие вкуса дает первая проба). Исключить задержку ощущений вкуса позволяет прополаскивание рта чаем.

 При проведении бракеража учитывают особенности качества приготовленной продукции.

***СУПЫ***

 Для отбора суп перемешивают черпаком в котле или кастрюле и отливают в тарелку. Сначала пробуют жидкую часть без добавления сметаны. В заправочных супах с мучной пассировкой (щи, борщ и др.) жидкая часть должна быть слегка сгущенной, без комков заварившейся муки. Далее разбирают плотную часть, ее соответствие рецептуре ( наличие моркови, свеклы и т.д.). каждую составную часть оценивают отдельно по консистенции, готовности, форме нарезки, степени очистки овощей. Зерна круп, бобовых и овощи должны быть мягкими, но не разваренными. Затем пробуют блюдо целиком с добавлением сметаны. Недопустимые дефекты6 горький вкус от подгоревшей муки или прогорклой крупы; недоварившиеся овощи, крупы, бобовые; переваренные овощи, макаронные изделия; пересол, комки заварившейся мучной пассировки; затхлый и другие посторонние запахи; чрезмерная кислотность щей из квашенной капусты; пригорелый вкус в молочных супах.

***МЯСНЫЕ БЛЮДА***

 Важны показателем качества блюда является его консистенция. Мясо куском должно быть сочным. Консистенция изделий из рубленого мяса должна быть эластичной, рыхлой, сочной. Обращают внимание на соотношение между мышечной, жировой и соединительной тканью, правильность деления на порции, соответствие формы изделий их названию. Блюда из жареного мяса должны иметь нежную консистенцию, нож свободно входит в толщу куска, вытекающий сок бесцветный, окраска на разрезе серая. В недожаренном мясе сок и поверхность разреза бывают розовым. Такое мясо дефектно в кулинарном и эпидемиологическом отношении изделия из котлетной массы должны быть сочными, нежными, с ровной, без разрывов, поверхностью. На разрезе консистенция однородная, без кусочков мяса, хлеба, сухожилий. Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенного его количества. Не допускаются розово- красный оттенок фарша, привкус хлеба, кислый, затхлый и другие посторонние запахи. Серая влажная поверхность указывает на то, что изделия припускались в бульоне, а не запекались.

***РЫБНЫЕ БЛЮДА***

 Проверяются соответствие вида рыбы обозначению ее меню и правильность разделки. Брюшная полость должна быть зачищена от сгустков крови, черной пленки, из кусков хвостовой части плавник полностью изъят. У готовой рыбы мякоть сочная, мягкая, но не крошащаяся, с сохранением формы нарезки, нет запаха сырости. У правильно сваренной рыбы мякоть нежная, без хруста, легко разделяется на слои. Запеченная рыба должна иметь глянцевую румяную корочку с невысохшим под ней соусом. Не допускается наличие костей. Куски не должны пригорать и прилипать к посуде. Изделия из котлетной

рыбной массы должны быть нежными, рыхлыми, однородными (без кусочков хлеба и мякоти рыб). Если изделия из фарша легко разваливаются, чувствуются запах и привкус кислого хлеба, то это свидетельствует о длительном хранении, от чего могут быть другие посторонние запахи. Деформация изделий, липкий фарш, недожаренность или пережаренность также относятся к недостаткам готового блюда.

***БЛЮДА ИЗ ЯИЦ***

 Цвет поверхности у омлета должен быть румяным (золотистым), без подгорелостей, в разрезе - светло-желтый, консистенция нежная, пышная, сочная. Запах и вкус жареных свежих яиц.

***БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА***

 Блюда из творога не должны иметь кислого, горького привкуса, затхлого запаха. Консистенция сырников нежная, мягкая, пышная, однородная, умеренно плотная, без частей непотертого творога, поверхность зарумяненная, без трещин и подгорелости. Суфле, пудинги характеризуются пористостью, сочностью, в них не должно быть комков.

***БЛЮДА ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ***

 Кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и протирают для определения наличия посторонних примесей ( плохо перебрана крупа) , комков ( не мешали при варке). В кашах и изделиях из круп не должно быть затхлого запаха, привкуса горечи, подгоревшей крупы. Рассыпчатые каши должны иметь набухшие, мягкие, сохранившие форму и упругость зерна. У вязкой каши зерна должны быть полностью набухшими, хорошо разварившимися, слипающимися. В горячем виде такая каша держится на тарелке горкой, не расплываясь. Цвет и вкус каши соответствует данному виду крупы. Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, упругими, с сохраненной формой, легко отделяющимися друг от друга.

***ОВОЩНЫЕ БЛЮДА***

 Проверяют качество очистки овощей, наличие потемневших мест, глазков, однородность величины и формы нарезки, консистенцию, вкус и запах. Вареные и припущенные овощи должны быть мягкими, сочными, но не деформированными. Нарезка овощей, независимо от формы, равномерная. Картофельное пюре должно иметь белый или светло кремовый цвет. На тарелке при раздаче внешний вид картофельного пюре представляет собой протертую картофельную массу, аккуратно уложенную, подровненную или с разнообразным узором, политую маслом. Консистенция пюре пышная, однородная, без кусочков непотертого картофеля, с ароматом кипяченого молока.

***СОУСЫ***

 Качество соуса определяется цветом используемого бульона и содержанием наполнителей. Соусы должны иметь гладкую, не расслоившуюся, умеренно густую консистенцию. При бракераже сначала определяют консистенцию соуса, переливая его тонкой струйкой и пробуя на вкус. В соусах с наполнителями важно правильное равномерное измельчение продуктов и соблюдение их соотношение с основной частью соуса. Недопустимые дефекты:

- посторонние неприятные запахи и привкусы

- запах сырой муки и клейкость (муку не пассировали)

- запах и вкус подгорелой муки (перепассировали)

- водянистый вкус (слабый бульон)

- пересол, камки заварившейся муки (мучную пассировку заварили очень горячей водой и не процедили)

- наличие темных крупинок и горького вкуса ( овощи подгорели или их плохо зачистили)

 Дефекты молочных соусов:

- свернувшееся молоко, комки, темный цвет от подгоревшей муки.

***БЛЮДА И ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА***

 Оценивают внешний вид (характер поверхности, окраску, состояние корочки), состояние мякиша (пропеченности, степень пористости, отсутствие непромеса, закал). Консистенция мучных блюд и изделий должна быть следующей;

- из пресного теста ( в вареном виде) – мягкая, упругая

- из дрожжевого – эластичная, с хорошо развитой равномерной пористостью

- из песочного – мелкопористая, без закала, хрупкая, но не рассыпающаяся

- из блинного – рыхлая, эластичная.

 В блюдах (изделиях) с фаршем не должно быть слипшихся вмятин, разрывов, вытекания или оголения фарша (начинки).

 Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и количества заказанных порций.

 Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всего количества порций.

 Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

 Отклонения от нормы в одной порции не должно превышать + или – 3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Органолептическую оценку определяют в соответствии с требованиями.

 Оценку качества готовой продукции необходимо оформлять в бракеражном журнале.

 Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации.

 Суточная проба отбирается следующим образом: порционные блюда в полном объеме, первые блюдо и гарниры – не менее 100 гр. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой( гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течении 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре 2-6\*С . контроль правильного отбора и хранения пробы осуществляет медицинский работник.

**Литература** сборник технических нормативов для предприятий всех организованно-правовых форм хозяйствования, обеспечивающих питание детей

Издательство Москва Дели плюс 2014 год.