

**Инструкция  
по организации питания  
воспитанников МКОУ «Печёнкинская начальная школа»**

**1. «Нормативное сопровождение по контролю за организацией  
питания в детском саду»**

**1. Международные соглашения и технические регламенты Таможенного союза**

- Соглашение Таможенного союза по санитарным мерам от 11.12.2009.

Соглашение Таможенного союза «Об обращении продукции, подлежащей обязательной оценке (подтверждению) соответствия, на таможенной территории таможенного союза» от 11.12.2009;

- Соглашение Таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам от 11.12.2009;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, вступил в силу с 01.07.2013) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (утв. решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299)/ извлечение по пищевым продуктам для дошкольников и школьников;

- Технический регламент на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883, вступил в силу с 01.07.2013) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882, вступил в силу с 01.07.2013) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881, вступил в силу с 01.07.2013);

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769, вступил в силу с 01.06.2013) и перечень стандартов к техническому регламенту;

- Единая товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Таможенного союза (ТНВЭД ТС)

И другие технические регламенты Таможенного союза.

**2. Федеральные законы РФ**

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99 № 52-ФЗ;

- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ;

- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273 –ФЗ;

- Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ;

- Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1;

- Закон Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 № 3266-1;
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (КоАП РФ);
- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» от 26.12.2008 № 294-ФЗ;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

### **3. Санитарно-эпидемиологические правила, нормы и гигиенические нормативы**

3.1. Основные нормативные документы по вопросам питания детей и подростков и организации питания в образовательных учреждениях.

- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с дополнениями и изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.3.2.2399-08).

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» - с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.2804-10 ( № 22).

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с дополнениями и изменениями в редакции СП 2.3.6.1254-03 - № 1, СП 2.3.6.2202-07 - № 2, СП 2.3.6.2820-10 - № 3, и СП 2.3.6.2867-11 - № 4).

- СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила» (с изм. № 1 в ред. СП 2.3.6.2203-07).

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» (с изменениями).

- СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» с дополнениями и изменениями №№ 1, 2, 3 (в редакции СанПиН 2.3.2.2364-08, СанПиН 2.3.2.2508-09, СанПиН СанПиН 2.3.2.2795-10).

- СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)».

- Гигиенические нормативы ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами».

- ГН 1.2.2701-10 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды (перечень)».

- СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы» (при производстве данных изделий на пищеблоке).

3.2. Требования к зданиям и сооружениям предприятий, обеспечивающих питание обучающихся и воспитанников, и пищеблоков образовательных учреждений

- СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».

- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

- СанПиН 2.2.1./2.1.1.1076-01 «Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий».

- СанПиН 2.1.2.729-99 «Полимерные и полимерсодержащие строительные материалы, изделия и конструкции. Гигиенические требования безопасности».

- Санитарные правила и нормы СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

3.3. Требования к проведению производственного контроля, санитарно-противоэпидемическому режиму на объектах и мероприятиям по профилактике инфекционных заболеваний

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила» (с изменениями и дополнениями № 1 в редакции СП 1.1.2193-07).

- СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

- СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

- СП 3.5.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации».

- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций».

- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (с изм. № 1).

3.4. Требования к питьевой воде (водопроводной) и бутилированной питьевой воде, используемой при организации питьевого режима детей и подростков

- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».

- СанПиН 2.1.4.1116-02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества».

#### **4. Основные нормативные правовые акты Правительства РФ**

- Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р).

- Правила оказания услуг общественного питания (утв. постановлением Правительства РФ от 18.08.1997 № 1036, с изменениями, утв. постановлениями Правительства РФ от 21.05.2001, 10.05.2007).

- Постановление Правительства РФ от 05.10.1999 № 1119 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода» (С ИЗМЕНЕНИЯМИ ОТ 04.09.2012).

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 16.02.2005 № 6 «О первоочередных мерах по профилактике заболеваемости детского населения страны».

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 05.05.2003 № 91 «О мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом железа в структуре питания населения» и от 16.09.2003 № 148 «О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом железа в структуре питания населения».

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 14.12.1999 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода и других микронутриентов».

#### **5. Документы, регламентирующие прохождение медицинских осмотров персоналом пищеблоков**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (ст. 34).
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (ст. 23 ч. 1).
- СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений» (с изменениями).

## **6. Методические документы**

- Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации (МР 2.3.1.2432-08 от 18.12.2008).
- Рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ от 02.08.2010 № 593н).
- Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ (МР 2.3.1.1915-04 от 02.07.2004).
- Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений (утв. приказом Минздравсоцразвития РФ и Минобрнауки РФ от 11.03.2012 № 213н/178).
- Письмо руководителя Роспотребнадзора от 25.01.2005 № 0100/399-05-32 «О профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов».
- Письмо руководителя Роспотребнадзора от 25.01.2006 № 0100/626-06-32 «О дезинфицирующих средствах».
- МосМР 2.4.5.004-02 «Кондитерские изделия для детей и подростков. Методические рекомендации г. Москвы».
- МосМР 2.4.5.002-04 «Пищевые жиры и жировые продукты, предназначенные для использования в питании детей и подростков. Методические рекомендации города Москвы»
- МосМР 2.4.5.003-04 «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах. Методические рекомендации города Москвы».
- МосМР 2.3.2.006-03 «Отбор проб пищевых продуктов для лабораторных испытаний и исследований. Методические рекомендации города Москвы»
- Методические рекомендации «Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений» (Утв. Межведомственным научным советом по педиатрии и Межведомственным научным советом по гигиене и охране здоровья детей и подростков – протокол № 4 от 2 июля 2002 г.).
- Методические указания города Москвы «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях» (утв. Департаментом образования города Москвы) – М.: 2007.
- Методические рекомендации «Гигиеническая оценка рационов питания обучающихся (воспитанников)» (от 25.02.2008, утв. директором НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков НИЦЗД РАМН и руководителем Управления Роспотребнадзора по городу Москве). – М.: Санэпидмедиа, 2008.
- Методические рекомендации «Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства при организации питания детей и подростков и государственный санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией и проведением» (утв. руководителем Управления Роспотребнадзора по городу Москве 20.12.2006) – М.: Санэпидмедиа, Управление Роспотребнадзора по городу Москве, 2007.
- Методические рекомендации города Москвы «Номенклатура и рекомендуемые требования к качеству пищевых продуктов, используемых в питании детей и подростков в образовательных учреждениях» (утв. Управлением Роспотребнадзора по городу Москве и НИИ ГиОЗДиП НИЦЗД РАМН 25.06.2010).

- Методические рекомендации «Формирование навыков рационального пищевого поведения у детей дошкольного возраста. Когнитивно-поведенческий подход» (НИАЦ "Социальное питание", 2011).

- «Инструкция по проведению медико-биологической оценки возможности использования пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах», утв. приказом Центра госсанэпиднадзора в г. Москве от 28.04.2001 № 72.

- «Рекомендуемые размеры потребления основных групп продуктов питания для детей раннего, дошкольного и школьного возраста, учащихся, взрослого населения, а также людей, страдающих наиболее распространенными видами заболеваний», утвержденные Первым заместителем Премьера Правительства Москвы 14.06.2000 (согласовано Нач. Департамента госсанэпиднадзора Минздрава России 06.06.2000).

- МУ 1-40/3805-91 «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания» (от 11.11.1991).

МР 4237-86 «Методические рекомендации по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».

- «Методические рекомендации по обогащению продуктов питания массового потребления и обеденных блюд в организованных коллективах витаминами и минеральными веществами», утв. Ученым советом НИИ питания РАМН, М., 1999 г.

- «Методические рекомендации. Контроль за организацией питания в детских дошкольных учреждениях», № 4265-87 от 13.03.87.

- «Методические рекомендации по вопросам изучения фактического питания и состояния здоровья населения в связи с характером питания», № 2967-84.

- «Методические рекомендации по изучению белкового статуса и потребностей в белке здорового и больного человека», № 3168-84.

«Методические рекомендации по оценке обеспеченности организма человека витамином Д», № 3176-84.

- «Методические рекомендации по изучению азотистого баланса у человека», № 1935-78.

- «Методические рекомендации по пропаганде принципов рационального питания», № 4081-86.

- Методические рекомендации «Организация питания детей в эндемических по зубу районах», № 11-14/75-6 от 27.02.81.

- Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия и безопасности перевозок организованных групп детей автомобильным транспортом (от 21.09.2006, утв. Роспотребнадзором и ГИБДД РФ).

- «Инструкция по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях премиксом 730/4», утв. МЗ РФ 18.02.94 № 06-15/3-15.

- «Инструкция по использованию концентратов поливитаминных напитков для профилактики полигиповитаминозов в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях», утв. МЗ РФ 18.02.94 № 06-15/2-15.

- «Практические рекомендации по сохранению витаминной активности овощных блюд, изготавливаемых на предприятиях общественного питания» от 10.06.1952, МЗ СССР.

## **7. Национальные и межгосударственные стандарты на пищевые продукты Московские и федеральные классификаторы и справочники**

### **Справочные издания**

- Химический состав пищевых продуктов. Справочник. под ред. И. М. Скурихина, М. Н. Волгарева. В 2-х кн., одобрено Минздравом России 07.02.1986, М., 1987.

- Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. В 2-х тт.,

под ред. И. М. Скурихина и М. Н. Волгарева, одобрено Минздравом России 18.03.1992 и Минторгом России 01.04.1992, М., 1994.

- Химический состав российских продуктов питания. Под ред. проф. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна, М., 2002.

- Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов, НИИ питания РАМН. Под ред. Скурихина И. М., Тутельяна В. А. М., 1998.

- «Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур», Минторг РФ, 1999.

- «Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», Минторг РФ, 1996.

- «Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях», М.: ДеЛи принт, 2010.

## **8. Нормативные документы регионального, муниципального уровней**

Законы, распоряжения, постановления, приказы

- постановление администрации города Тамбова от 26.02.2015 №1607 «Об утверждении денежных норм питания воспитанников в муниципальных дошкольных образовательных учреждениях города Тамбова».

Рабочая документация по контролю за питанием:

Журналы:

-кипячения молока;

-«Здоровья»;

- бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- термометрии холодильного оборудования;

-бракеража готовой продукции и профилактической витаминизации третьих блюд;

-контроля за рационом питания детей;

-журнал проведения генеральных уборок.

Примерные утвержденные меню на летне-осенний период, зимне-весенний период.

Технологические карты блюд.

### ***Рекомендации по соблюдению требований к безопасности и качеству питания***

Все продукты и блюда, используемые в питании воспитанников в образовательном учреждении, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01 и Разделам 2 и 22 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

Изготовление новых пищевых продуктов на территории Российской Федерации, ввоз пищевых продуктов на территорию Российской Федерации, осуществляемый впервые и оборот допускается только после их государственной регистрации в установленном порядке. Импортные пищевые продукты подлежат государственной регистрации до их ввоза на территорию Российской Федерации. Все продукты подлежащие государственной регистрации заносятся в Реестр свидетельств о государственной регистрации (далее-Реестр). Реестр ведется в целях информированности потребителей, производителей и поставщиков продукции.

На все продукты питания, поступающие в учреждение, иметь полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, соблюдении требований нормативных документов при изготовлении и обороте пищевых продуктов и оказании услуг в сфере общественного питания. (Наличие декларации соответствия, информации о качестве и безопасности в виде качественного удостоверения, протоколов испытаний, актов проведения лабораторных исследований и либо иных документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов)

#### ***Рекомендации по соблюдению требований к безопасности используемой посуды***

В соответствии с требованиями дошкольная организация должна быть обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборов, из расчета комплекта на одно посадочное место плюс запас не менее чем на 3 человека в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для их хранения.

Не допускается использование столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Исключение составляют третьи блюда. Для приготовления и хранения компотов и киселей используется посуда только из нержавеющей стали или эмалированная.

Требования к мытью и хранению столовой посуды и приборов изложены в СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.1.3049-13. /Приложение №4/.

Рабочие места должны быть обеспечены инструкциями по соблюдению режима мытья столовой, кухонной посуды.

#### ***Рекомендации по соблюдению требований к удовлетворению физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, энергии и биологических активных минорных веществах***

Перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов, представлен в СанПиНе. Исходя из рекомендуемых среднесуточных наборов с учетом возраста детей, режима работы учреждений, имеющегося технологического оборудования на пищеблоке формируется рацион питания. Перечень рекомендуемых среднесуточных наборов пищевых продуктов может быть изменен в зависимости от местных особенностей снабжения образовательного учреждения пищевыми продуктами, с учетом региональных особенностей и специфики образовательного процесса при условии равноценной замены в соответствии с правилами, указанными в таблицах замены продуктов.

Каждый воспитанник должен быть обеспечен пищевыми веществами, необходимыми ему для нормального роста, развития, обеспечения эффективного обучения и адекватного иммунного ответа, с учетом его возрастных и физиологических потребностей, а также времени пребывания в образовательном учреждении.

Для детей, посещающих дошкольные учреждения, отклонения от расчетных норм физиологической потребности в энергии и пищевых веществах не должны превышать +,- 10 %, микронутриентов +,- 15%, по количеству продуктов отклонения допускаются в пределах +,-5%.

#### ***Рекомендации по соблюдению требований к ассортименту продуктов, перечни разрешенных и не разрешенных продуктов для организации питания обучающихся воспитанников***

Ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в дошкольных организациях формируется согласно действующим санитарным правилам СанПиН 2.4.1.23049-13, СанПиН 2.3.2.1940-05.

С учетом возраста детей и особенностей режима организации питания детей в дошкольных учреждениях не допускается использовать продукты, способствующие ухудшению здоровья детей и подростков, а также обострению хронических заболеваний.

Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков организованных коллективов

Мясо и мясопродукты:

- говядина I и II категорий;
- свинина мясная обрезная;
- телятина;
- мясо птицы (курица, индейка)\*;
- мясо кролика;
- сосиски и сардельки (говяжьих), не чаще чем 1-2 раза в неделю;
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1-2 раз в неделю, после тепловой обработки;
- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты: треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности) пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог (9%; 0,5% жирности - при отсутствии творога более высокой жирности) после термической обработки;
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15% жирности) после термической обработки;
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее не подвергшиеся термической обработке - "живые", молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности)\*\*.

Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское)\*\*\*;
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания)

Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные - не чаще одного раза в неделю\*\*\*\*;
- галеты, печенья, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста - с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя.



Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью), предпочтительно в мелкоштучной упаковке;
- 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 супов);
- компоты, фрукты дольками, баклажанная и кабачковая икра;
- зеленый горошек, кукуруза консервированная;
- томаты и огурцы стерилизованные без уксуса или соленые.

Хлеб, крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели;
- тропические фрукты (манго, киви, гуава и др.) - с учетом индивидуальной переносимости.

Следует обратить внимание, что в соответствии с СанПиНом 2.4.1.2660-10 для питания детей в дошкольных учреждениях рекомендуется использовать:

- \* - мясо птицы (курица, индейка) охлажденное;
- \*\* - сливки 10% жирности;
- \*\*\* - сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности).

\*\*\*\* Карамель исключена из рациона детей дошкольного возраста.

В составе пищевых продуктов, из которых формируются рационы питания детей и подростков, ограничивается использование пищевых добавок. Исключается использование химических консервантов (бензойная кислота и ее соли, сорбиновая кислота и ее соли, борная кислота, перекись водорода, сернистая кислота и ее соли, метабисульфит натрия, сернистый ангидрид и др.).

В качестве красителей в составе пищевых продуктов в питании детей и подростков могут использоваться только фруктовые и овощные соки, пюре или порошки, какао, окрашенные витаминные препараты (в том числе каротиноиды, рибофлавин и др.) и витаминные (витаминно-минеральные) премиксы (в количествах, не допускающих превышения установленных физиологических норм потребления витаминов), а также натуральные красители, полученные из овощей, плодов, ягод (свеклы, винограда, паприки и других видов растительного сырья).

В качестве пряностей в составе пищевых продуктов могут использоваться свежая и сушеная зелень, белые корни (петрушка, сельдерей, пастернак), лавровый лист, укроп, корица: в небольших количествах - душистый перец, мускатный орех или кардамон. При производстве кулинарной продукции для детей и подростков не используются ароматизаторы (за исключением ванилина), усилители вкуса (глутамат натрия и др.). В качестве разрыхлителей следует использовать только пищевую соду (гидрокарбонат натрия).

Не допускается использование кулинарного жира, свиного и бараньего сала, маргарина. Маргарин допускается только при производстве мучных кулинарных изделий. Жиры растительного происхождения должны составлять в рационе не менее 30% от общего количества жиров.

Не рекомендуется использовать в питании детей безалкогольные газированные напитки, жевательную резинку и др.

Ограничивается использование в питании детей и подростков жирных видов мяса (птицы). В питании детей и подростков рекомендуется использовать менее жирное мясо: говядину II

категории, мясную свинину, мясо птицы II категории и т.п. Из субпродуктов допускается использовать только сердце, язык, печень.

В питании детей и подростков не должны использоваться майонезы (острые соусы на основе жировой эмульсии). Вместо майонезов при приготовлении салатов и холодных закусок используют растительное масло, а также стерилизованные и пастеризованные (термизированные) соусы на молочной (кисломолочной) или сырной основе.

В исключительных случаях допускается вместо молочных продуктов использовать молочные консервы (высшего сорта). Так, сгущенное молоко можно использовать в качестве соуса с творожными и мучными блюдами (не чаще одного раза в 3-4 недели).

Сухое молоко может использоваться при производстве хлебобулочных изделий, мучных кондитерских и некоторых кулинарных изделий. Нецелесообразно использовать сухое или сгущенное молоко при приготовлении горячих напитков с молоком (какао, чай, кофейный напиток).

Для приготовления блюд и кулинарных изделий, предназначенных для использования в питании детей и подростков, следует использовать яйцо с качеством не ниже диетического.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) в образовательной организации не допускается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;\*
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженное;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- говядина первой и второй категории жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- говядина жилованная колбасная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 12%;
- говяжье котлетное мясо с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- свинина жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 70%;
- баранина жилованная с массовой долей жировой и соединительной ткани свыше 12%;
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства; \*
- непотрошеную птицу;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные "хлопуши" банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, фрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные в жире (масле) продукты, изделия (пирожки, пончики, чипсы, картофель и т.п.):

- кулинарные жиры; уксус, горчицу, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые приправы;
- острые соусы (типа кетчупа), закусочные консервы и маринованные овощи и фрукты: (консервированные с добавлением уксуса, сыры острых сортов, костные и грибные бульоны, в т.ч. пищевые концентраты на их основе, пищевые концентраты на основе искусственных ароматизаторов);
- майонез;
- кофе натуральный, а также продукты, содержащие кофеин; другие стимуляторы, алкоголь;
- газированные напитки;
- биологически активные добавки к пище (БАД): с тонизирующим действием (содержащие элеутерококк, женьшень, родиолу розовую или другие аналогичные компоненты), влияющие на рост тканей организма, а также продукты, вырабатываемые с использованием перечисленных добавок;
- продукты, содержащие гормоны, гормоноподобные вещества и антибиотики.

\* ветеринарное свидетельство требуется в случае поступления продуктов в образовательную организацию от хозяйств - производителей, а не от перерабатывающих предприятий, во всех других случаях это может быть удостоверение качества и безопасности, декларация соответствия, сертификат соответствия, либо другие документы, подтверждающие качество товара.

С учетом повышенной эпидемиологической опасности детей и подростков в образовательной организации не допускается использовать:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты);
- блинчики с мясом, заливные блюда (мясные и рыбные),
- рыбные и мясные салаты, студни, паштеты собственного приготовления. форшмак из сельди; изделия из мясной обреси, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- зеленый горошек консервированный, кукурузу консервированную без тепловой обработки (кипячения);
- фляжное (бочковое) молоко без тепловой обработки (кипячения);
- молоко-"самоквас", простокваша и другие кисломолочные продукты собственного (непромышленного) приготовления, в том числе для приготовления творога;
- творог из непастеризованного молока;
- творог собственного (непромышленного) приготовления;
- творог или сметану в натуральном виде, без тепловой обработки, за исключением готовых к употреблению кисломолочных продуктов (сметаны, творожков, йогуртов и т.п.) промышленного производства в индивидуальной промышленной упаковке, рассчитанной на одну порцию продукта;
- холодные напитки, морсы собственного приготовления (без тепловой обработки).
- квас;
- окрошки (холодные супы):
- макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленным яйцом; яйца и мясо водоплавающих птиц; яичницу-глазунью; грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

### ***Рекомендации по соблюдению требований к меню и методика его формирования***

При организации питания воспитанников должен соблюдаться оптимальный режим питания. Рациональное питание предусматривает выполнение режима питания. Оптимальным является 5-кратный прием пищи с интервалами в 3,5 - 4 часа. Суточная калорийность распределяется: завтрак - 25% калорий, обед - 35%, полдник - 10%, ужин -25%, второй ужин (перед сном) - 5% в виде кисломолочного напитка с хлебом, печеньем.

Для детей дошкольного возраста количество приёмов пищи зависит от длительности работы учреждения и колеблется от 3 до 5. При 14-24-часовом режиме работы должно обеспечиваться 4-5 разовое питание. При 12-часовом – в дошкольных учреждениях возможно и 4-х и 3-х разовое питание. В последнем случае ребёнок получает полдник, включающий плотное блюдо (запеканка, пудинг, омлет и др.) и традиционные, включаемые на полдник напитки - молоко, кефир. Такой полдник, как правило, сдвигают по режиму на более поздние часы. При 8-10,5-часовом режиме работы достаточно 3 разового питания с лёгким полдником (стакан молока, кефира, чая с выпечкой или печеньем).

В различных приемах пищи в один день не допускается повторения одних и тех же блюд. Не допускается повторение в рационах одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни. В смежные дни следует избегать использования блюд, приготавливаемых из одного и того же сырья (каши и гарниры из одного и того же вида круп, макаронные изделия в разных блюдах). При наличии первых блюд, содержащих крупы и картофель, гарнир ко второму блюду не должен готовиться из этих продуктов. В ассортимент первых блюд можно включать практически все супы, кроме острых супов, солянок, харчо.

### ***Рекомендации по соблюдению требований к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности.***

Медицинский работник образовательного учреждения проводит оценку количества витаминов в рационе питания воспитанников. При недостаточном количестве в рационе витаминов проводится дополнительная витаминизация, с учетом возрастной потребности детей в витаминах, с использованием специальных витаминных продуктов или препаратов, разрешенных органами здравоохранения. Витаминизация проводится на пищеблоке медицинским работником или специально назначенным для этой цели лицом (наиболее квалифицированный повар).

С целью обеспечения детей витамином С следует проводить витаминизацию сладких блюд и напитков аскорбиновой кислотой из расчета 35% средней суточной потребности. Содержание аскорбиновой кислоты в одной порции витаминизированного блюда должно составлять:

- для детей раннего возраста от 1 года до 3 лет - 35 мг,
- для дошкольников от 3 до 7 лет - 50 мг.

Витамин вводится в компот после его охлаждения до температуры 12-15 град. С (перед реализацией), а в кисели при охлаждении до 30 - 35 град. С, после чего кисель тщательно перемешивают и охлаждают до температуры реализации. Витаминизацию проводит и регистрирует в журнале медицинский работник. Витаминизированные блюда не подогреваются.

### ***Рекомендации по соблюдению требований к организации питьевого режима***

В дошкольной организации должен быть организован питьевой режим в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

Следует обратить внимание на следующие требования по организации питьевого режима:

- в рацион питания детей 3-7 лет обязательно входит витаминизированный (инстантный) напиток;
- обязательное включение в ежедневный рацион кисломолочных напитков;

-дополнительно можно включать фиточай, напитки из цикория, шиповника, фруктовые соки.

### ***Рекомендации по соблюдению требований к срокам годности, доставки и условиям хранения пищевых продуктов***

Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.

Период времени (дата) в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления, и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки.

Информация, наносимая на этикетку о сроках годности пищевых продуктов, должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.

Остаточный срок годности при поступлении товара в образовательную организацию должны быть не менее 80% от установленного.

Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности.

Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке.

Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями в пленки под вакуумом, парогазонепроницаемые оболочки и в модифицированной атмосфере, организациями, реализующими пищевые продукты.

Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты, не допускается.

Сроки годности нескоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем.

Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.

Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.

Количество продукции, хранящейся на складе учреждения должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.

Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

Транспортирование сырья, пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который выдается санитарный паспорт. Для перевозки продуктов и готовых блюд выделяется транспорт с жестким закрытым кузовом, имеющий специальные стеллажи, гигиеническое покрытие, легко моющееся.

Транспорт, кузов которого покрыт тентом, можно использовать для перевозки только продуктов (в закрытых контейнерах) не относящихся к скоропортящимся и особоскоропортящимся.

Тара, используемая для транспортировки продуктов, должна легко очищаться, иметь маркировку и использоваться строго по назначению. Не должно использоваться для перевозки продуктов и готовых блюд кухонное производственное оборудование (ведра, кастрюли, бачки и т.п.).

Для транспортировки мясных и рыбных полуфабрикатов используются лотки, выстланные пергаментной бумагой, целлофаном или пленкой из полимерных материалов, разрешенных органами Госсанэпиднадзора. Лотки в свою очередь, устанавливаются в контейнеры.

Транспортирование скоропортящихся и особоскоропортящихся продуктов или полуфабрикатов (доставка со складской базы, с базового предприятия или с комбината школьного питания в доготовочное предприятие образовательного учреждения) в теплое время года - в период с 1 апреля по 1 октября - производится специальным охлаждаемым транспортом, в период с 1 октября по 1 апреля - охлаждаемым и изотермическим транспортом. Температура внутри транспорта должна поддерживаться не выше +6°C для перевозки охлажденных продуктов и не выше -5...-10°C для перевозки замороженных продуктов. Время в пути при транспортировке особоскоропортящейся продукции не оборудованной изотермическим кузовом не должно превышать 1 часа.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Завоз всех видов продуктов, полуфабрикатов, кулинарных, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий в столовые и на пищеблоке образовательной организации должен осуществляться в централизованном порядке, ежедневно с учетом сроков и условий хранения, которые обеспечиваются на данном пищеблоке.

Сыпучие и бакалейные товары могут доставляться на пищеблок образовательной организации один раз в 7-14 дней при условии наличия специальных помещений для хранения этих видов продукции.

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов с регистрацией в специальном журнале

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой приведенной в СанПиН 2.4.1.3049-13./Приложение№1/.

Ответственность за обеспечение работы по контролю за качеством поступающей продукции и наличия всех сопроводительных документов несет лицо ответственное за приемку сырья по качеству (в соответствии приказа по предприятию) и руководитель предприятия. Пищевые продукты на пищеблок образовательной организации, могут приниматься только при наличии на упаковке изделия соответствующей маркировки, в соответствии с национальным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования». На каждой единице упаковки должно быть указано название

продукта, наименование и адрес предприятия-изготовителя, масса нетто, состав, информация о пищевой и энергетической ценности, срок годности, хранения или реализации продукта, условия хранения.

Все пищевые продукты при поставке в учреждение должны сопровождаться документом предприятия-изготовителя, подтверждающим качество и безопасность продукции, с указанием даты выработки продукции, сроков и условий хранения.

Качество и безопасность продукции должны подтверждаться сертификатами соответствия или декларацией соответствия. На животноводческое сырье предоставляются ветеринарные свидетельства.

Копии сопроводительных документов (заверенные печатью организации выдавшей документ, либо печатью организации-держателя подлинника документа) должны сопровождать каждую партию поступающей продукции и храниться до окончания ее реализации.

Хранение сырья и пищевых продуктов в дошкольной организации осуществляется в соответствии с требованиями СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Хранение особоскорпортующихся продуктов и полуфабрикатов должно осуществляться в соответствии с информацией указанной изготовителем или в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3.2.1324-03 от 21.05.2003 г. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»./Приложение №2/.

Все складские помещения (кладовые и охлаждаемые камеры) и холодильные установки должны быть оборудованы термометрами. Хранение замороженных продуктов, полуфабрикатов и сырья может осуществляться только при наличии на предприятии низкотемпературного холодильного оборудования. При его отсутствии продукция должна немедленно реализовываться (использоваться).

Кладовые для хранения бакалейных товаров, овощной продукции, фруктов должны быть оборудованы стеллажами, подтоварниками, ларями.

### **Рекомендации по соблюдению требований к технологическому процессу приготовления блюд**

Основой питания детей и подростков является организация щадящего питания, предусматривающего специальную технологическую обработку продуктов: мясо и рыба отвариваются или готовятся в рубленном виде, на пару; крупы и овощи развариваются до мягкости, допускается легкое запекание блюд, исключается жаренье.

Технология и рецептура блюд и кулинарных изделий, используемых в питании детей и подростков, должна соответствовать утвержденной нормативно-технической и технологической документации, сборникам рецептов. На каждое блюдо обязательно составляется технологическая карта (или технико-технологическая карта). В технологической карте указывается название блюда, выход в готовом виде, раскладка продуктов, содержание белков, жиров, углеводов и энергетическая ценность, подробно технология приготовления блюда и органолептические показатели (внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенция). На производстве столовой должны быть в наличии технологические карты на все блюда, которые используются в питании обучающихся и воспитанников (имеются в меню).

Кулинарная обработка продуктов (первичная, вторичная, тепловая) должна осуществляться только в соответствующих производственных помещениях, с соблюдением правил раздельной обработки сырой продукции, подлежащей тепловой обработке, прошедшей тепловую обработку и продуктов используемых в пищу без тепловой обработки. В случае отсутствия соответствующих производственных цехов должны быть выделены технологические зоны, не допускающие пересечения встречных потоков.

Не допускается для обработки сырой продукции (нечищенных овощей, мяса, рыбы) и полуфабрикатов использовать моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, тары, ванны для промывания гарниров, раковины для мытья рук.

Крупнокусковые полуфабрикаты, блочное мясо допускается размораживать на производственных столах в мясном цехе. В воде или около плиты мясо не размораживают. Оттаявшее мясо и полуфабрикаты повторно замораживать нельзя.

Рыба размораживается на воздухе. Размороженная рыба хранению не подлежит и направляется на тепловую обработку.

Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте (в отдельном помещении или в цехе первичной обработки птицы) в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности: теплым 1-2%-ным раствором кальцинированной соды, 0,5%-ным раствором хлорамина или другими, разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами, после чего ополаскивают холодной проточной водой. Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду. Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку и нарезку. Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебирают и очищают, у белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа. Очищенные овощи повторно промывают в проточной воде. Овощи, поступившие на пищеблок в промытом виде, повторно промываются в проточной воде. Очищенные сырые овощи могут храниться при температуре +2...+6° С не более 6 часов.

Следует соблюдать правила сохранности витаминов в корнеплодах и овощах: кожуру чистить тонким слоем, закладывать только в кипящую воду (вода должна покрывать овощи), варить под крышкой в течение времени, регламентированного для варки разных овощей.

Холодные закуски и салаты готовят только в специальных холодных цехах. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов нужно использовать только стандартную доброкачественную плодоовощную продукцию.

В случае отсутствия согласования с органами Госсанэпиднадзора приготовления салатов из свежих овощей на отдельной производственной линии в общем доготовочном цехе в меню овощи свежие включаются порционно весом от 40 до 100 гр.

Салаты из вареных овощей при отсутствии холодного цеха можно готовить в горячем цехе на столе с маркировкой «ВО». Заправка салатов, винегретов и холодных закусок производится непосредственно перед реализацией в количестве, необходимом на одномоментную реализацию, хранение готовых к употреблению блюд из сырых продуктов допускается в течение не более 30 минут в холодильнике.

Для заправки холодных закусок, салатов используется только растительное масло или заправка на основе растительного масла. Использование сметаны или майонеза не допускается.

Соления и квашения (бочковые) могут использоваться в пищу только после тепловой обработки (для приготовления первых и вторых блюд).

Процесс приготовления пищи не должен длиться больше времени, установленного действующими технологическими нормативами (сборниками рецептур). Из способов тепловой обработки, в питании детей и подростков в организованных коллективах преимущественно используется варка, припускание, запекание и тушение, СВЧ, паровой и конвекционный нагрев. При производстве пищевых продуктов не используется такой технологический процесс как жарка, не допускается обжаривание в жире или масле (во фритюре). Непродолжительное обжаривание используется только в качестве первого этапа тепловой обработки кулинарного продукта из мясного или рыбного фарша.

Для приготовления гарниров макаронные изделия и рис после варки не следует промывать водой, так как это снижает питательную ценность блюда и приводит к потере минеральных веществ.

Мясо следует варить кусками массой не более 1,5 кг, изделия из мясного и рыбного фарша, а также рыба кусками должны обжариваться на плите с двух сторон, на разогретой с жиром сковороде, а затем доводиться до готовности в жарочном шкафу. При изготовлении вторых блюд



из вареного мяса, птицы, рыбы или при отпуске вареного мяса к первым блюдам продукты обязательно должны подвергаться повторному кипячению в бульоне.

При приготовлении омлета смесь яйца с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5-3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180-200°С на 8-10 мин. Хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин.

Приготовление омлета и запеканок допускается только из яйца прошедшего необходимую обработку. Не допускается использовать в питании детей и подростков меланж.

Вареные колбасы, сардельки, сосиски используются в питании только после тепловой обработки (варка не менее 5 минут с момента закипания).

Овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой. Не допускается предварительная заготовка картофеля и других овощей с длительным (более 3-х часов) замачиванием их в воде. Для резки и чистки овощей и фруктов используются ножи из нержавеющей стали или обычные, начищенные до блеска. Кожуру с овощей необходимо снимать тонким слоем, т.к. подкорковый слой наиболее богат витаминами. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 4-6 часов.

При варке первых блюд овощи и зелень отпускают в кипящую воду, поддерживают равномерное кипение до полной готовности пищи, варят пищу в посуде, заполненной до верха, с закрытой крышкой. Сырые капусту и картофель закладывают в первые блюда не ранее чем за 25-30 минут до конца варки. При варке овощных супов не доливают холодную воду. Для сохранения минеральных веществ и витаминов овощи варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Администрация дошкольного образовательного учреждения несет ответственность за организацию производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции, соблюдением санитарных правил и требований нормативной и технологической документации при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции, выполнением необходимых санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями законодательства и действующих нормативно-правовых документов.

Лабораторный контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением необходимых санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции осуществляется (по договору) лабораториями, аккредитованными в установленном порядке.

Ответственность за соответствие технологии первичной обработки сырья и технологии приготовления кулинарной продукции, за качество вырабатываемой кулинарной продукции, соблюдение санитарных требований по изготовлению кулинарной продукции, за сроки реализации готовой продукции несет медицинский работник. Ответственность за соблюдение технологических и санитарных требований на своем участке работы несет каждый работник предприятия.

### ***Рекомендации по реализации готовых блюд, кулинарных изделий, буфетной продукции.***

Ежедневно, перед раздачей готовых блюд обязательно проводится бракераж готовой продукции. Бракеражу подвергается каждая партия готовой продукции по мере изготовления.

Бракераж проводит бракеражная комиссия, состав которой утверждается приказом руководителя предприятия или образовательного учреждения. Для единовременного проведения бракеража состав комиссии должен насчитывать не менее 3-х человек.

В состав бракеражной комиссии обязательно входит медицинский работник, работник пищеблока не участвующий в приготовлении пищи, представитель администрации, общественного органа учреждения.

Проба (1-2 ложки) берется непосредственно из котла. При использовании в питании продуктов в индивидуальной упаковке для пробы берется одна единица упаковки. Оценка дается

каждому блюду в отдельности по пятибалльной шкале, при этом отмечаются недостатки. О результатах бракеража делаются соответствующие записи в специальном журнале. Предлагаемая форма журнала приведена в соответствующих разделах СанПиНов. Если блюдо не доведено до готовности, бракеражная комиссия задерживает его раздачу на время необходимое для доготовки./Приложение№5,6/.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные закуски, салаты, винегреты –не выше+14°C. Температура приема пищи для горячих первых, вторых и третьих блюд, гарниров на 10°C ниже температуры отпуска блюд.

Запрещается приготовление пищи впрок и использование остатков пищи от предыдущего приема, а также пищи приготовленной накануне. Не допускается смешивать пищу с остатками блюд, приготовленных в более ранние часы того же дня или накануне, с остатками от предыдущей партии.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Санитарную обработку технологического оборудования и уборку помещений проводят в соответствии с СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.4.1.3049-13./Приложение №10/.

Хранение пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08./Приложение №11/.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии СП 3.5.3.1129-02./Приложение№12/.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания воспитанников образовательного учреждения.

### ***Рекомендации по соблюдению требований к условиям труда персонала, кадровому обеспечению технологического процесса, по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками пищеблоков***

Условия труда работников организаций питания образовательной должны отвечать требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда.

Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией в соответствии с требованиями действующих норм и правил.

Помещения загрузочной, экспедиции, вестибюлей рекомендуется оборудовать тепловыми завесами для предотвращения попадания наружного воздуха в холодный период года.

Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения.

Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м<sup>2</sup> при облучаемой поверхности тела человека 25-50%. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров следует:

- применять секционнно-модульное оборудование;
- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;
- своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность;
- на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;
- регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих.

Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений не должно превышать предельнодопустимых концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

- строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;
- при эксплуатации газовых плит обеспечивать полное сгорание топлива;
- операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;
- все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.

Нагревательные приборы следует регулярно очищать от пыли и загрязнений и не располагать рядом с холодильным оборудованием.

Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях должны соответствовать требованиям, предъявляемым к естественному и искусственному освещению. При этом максимально используется естественное освещение.

Для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во влагопылезащитном исполнении. На рабочих местах не должна создаваться блескость. Люминесцентные светильники, размещаемые в помещениях с вращающимся оборудованием (универсальные приводы, кремозбивалки, тестомесы, дисковые ножи), должны иметь лампы, устанавливаемые в противофазе. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению. Светильники не размещаются над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами. При необходимости рабочие места оборудуются дополнительными источниками освещения. Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.

Показатели освещенности для производственных помещений должны соответствовать установленным нормам.

Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

Допустимые уровни шума и вибрации на рабочих местах в производственных помещениях, обеденных залах и площадках организаций должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к уровням шума и вибрации на рабочих местах, в помещениях жилых и общественных зданий.

Для защиты работающих от шума в помещениях, где размещается оборудование, генерирующее шум, осуществляются следующие мероприятия по защите от его вредного воздействия:

- отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;
- своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;
- постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т.д.;
- своевременная профилактика и ремонт оборудования;
- эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте заводов-изготовителей;
- размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;
- устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40 - 50 см от перекрытия.

Все трудоемкие операции, связанные с подъемом и перемещением тяжестей, механизмируются.

К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в порядке установленном приказами Минздравсоцразвития России.

Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок (приказ Минздравсоцразвития

России от 31.01.2011 № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»).

К работе допускаются здоровые лица, прошедшие медицинский осмотр. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о сдаче санитарного минимума.

Персонал пищеблока обязан соблюдать правила личной гигиены. Ответственность за создание условий для соблюдения работниками правил личной гигиены несет руководитель предприятия.

Персонал должен соблюдать следующие правила:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- перед началом работы и после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом и щеткой;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий запрещается надевать ювелирные украшения и покрывать ногти лаком;
- одежду и личные вещи следует оставлять в гардеробе;
- при проведении любых работ в помещении пищеблока работник должен быть одет в специальную санитарную одежду, волосы должны, убраны под колпак или косынку;

Ежедневно перед началом смены медработник проводит у всего персонала осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи и с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (форма рекомендуемая в СанПиН 2.4.1.3049-13)./Приложение 7/.