

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

---

**РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР «ДОШКОЛЬНОЕ ДЕТСТВО»**

**ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ПИТАНИЯ  
В ДОШКОЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ**

---

**Методическое пособие**

**АСТАНА  
2013**

**0**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН

---

РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ЦЕНТР «ДОШКОЛЬНОЕ ДЕТСТВО»

ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ПИТАНИЯ  
В ДОШКОЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

---

Методическое пособие

АСТАНА  
2013

*Разработано на базе Республиканского центра «Дошкольное детство»  
Министерства образования и науки Республики Казахстан*

**Рецензент**

кандидат педагогических наук, доцент Омарбекова А. И.

**Организация и контроль питания в дошкольной организации:**  
методическое пособие. – Астана, 2013. – 44 с.

В данном методическом пособии дано содержание работы по организации и контролю питания в детском саду. Рациональное питание детей дошкольного возраста – необходимое условие их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Дети, в большинстве случаев находятся в детском саду, поэтому от правильно организованного питания в детском саду, во многом зависит здоровье и развитие дошкольников.

Пособие предназначено для руководителей дошкольных организаций, медработникам и работникам пищеблока в вопросах правильной организации и контроля питания детей дошкольного возраста.

Республиканский центр  
«Дошкольное детство», 2013

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Основным принципом правильного питания дошкольников должно служить максимальное разнообразие пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и др. можно обеспечить малышей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов, равно как и избыточное потребление каких-либо из них, неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей. Мясо, рыба, яйца, молоко, кефир, творог, сыр являются источником высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Поэтому следует постоянно включать их в рацион питания дошкольников.

Правильное рациональное питание – важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста, развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте.

**Принципы организации питания.** Основой является соблюдение рекомендуемых наборов продуктов питания. Они включают в себя основные группы продуктов, позволяющие удовлетворить физиологические потребности дошкольников в основных пищевых веществах и обеспечить их необходимой калорийностью. Здесь большое значение имеет создание благоприятной эмоциональной и окружающей обстановки в группе. Дети должны быть обеспечены соответствующей посудой, удобно сидеть за столом. Организация питания детей должна сочетаться с правильным питанием ребёнка в семье. Нужно стремиться к тому, чтобы домашнее питание дополняло рацион детского сада. С этой целью родители информируются о продуктах и блюдах, которые ребёнок получил в течение дня из ежедневного меню. Так же очень важным фактором является то, чтобы до отправления ребёнка в детский сад, его не кормили, т. к. это нарушает режим питания, приводит к снижению аппетита. Но, если ребёнка приводят очень рано, можно дать ему чай, сок или какие-либо фрукты.

**Питание в период адаптации.** Рассматривая организацию питания детей, мы особенно обращаем внимание на особенности питания ребёнка в период адаптации. Переход ребёнка от домашнего воспитания к воспитанию в детском коллективе почти всегда сопровождается определенными психологическими трудностями. Чем младше ребёнок, тем труднее ему адаптироваться в коллективе. Часто в это время нарушается сон, ухудшается аппетит, снижается общая сопротивляемость организма к заболеваниям. Правильная организация питания в этот период способствует ускорению адаптации ребёнка в коллективе. С воспитателями проводятся консультации по организации питания, соответственно, детей которые не приучены есть самостоятельно, нужно подкармливать, и наоборот, если ребёнок в этот период отказывается от

пищи, ни в коем случае насильно не кормить, это ещё больше усилит негативное отношение к детскому саду (если ребенок пребывает неполный день в детском саду, можно подкормить дома).

### **Питание ребенка в семье.**

1. Родители должны знать и соблюдать режим питания, принятый в детском саду, как по кратности приемов пищи, так и по длительности интервалов между ними.

2. Не следует давать детям бутерброды, сладости между приемами пищи – это может нарушить ритмичную деятельность пищеварительных органов, а также снизить аппетит.

3. Правильное питание в семье внесет еще большее разнообразие в рацион ребенка, дома можно приготовить то блюдо, которое ему нравится. Важно, чтобы родители знали, какие продукты более полезны в детском возрасте.

4. Родители должны знать, какие продукты следует в обязательном порядке использовать в питании детей каждый день.

5. Важно соблюдение суточной нормы употребления молока, мяса, широкое использование овощей, фруктов, сливочного и растительного масла.

6. Сладости (варенье, зефир, мармелад, джем и т.д.) можно давать ребенку в небольшом количестве после основного приема пищи.

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### ЗАКОНОДАТЕЛЬНО-НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПОСОБИЯ

Правовой основой данного пособия является Декларация прав ребенка и Конвенция о правах ребенка, Конституция РК, Закон РК «Об образовании». Содержание методического пособия построено в соответствии с Сан ПиН РК от 30 декабря 2011 года

**Цель:** оказание помощи руководителям дошкольных организаций, медработникам и работникам пищеблока в организации и контроле качественного питания детей.

**Задачи:**

1. определить требования в составлении меню воспитанникам дошкольных организаций с учетом тех или иных отклонений в состоянии здоровья (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, хроническими заболеваниями органов пищеварения и др.);
2. предложить виды контроля за организацией питания в дошкольных организациях.

**Структура пособия:**

1. *Пояснительная записка*
2. *Основная часть*
  - 1) Требования к составлению меню, технологических карт блюд, ежедневного и праздничного меню, организации питания в группах и видам контроля пищеблока;
  - 2) Режим питания и его правильная организация;
  - 3) Витаминизация детского питания;
  - 4) Особенности питания детей с учетом тех или иных отклонений в состоянии здоровья (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, хроническими заболеваниями органов пищеварения и др.);
  - 5) Правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
  - 6) Санитарные правила к содержанию пищеблока.
3. *Заключение*
4. *Приложение*
  - 1) примерное меню на неделю с учетом возрастных особенностей детей;
  - 2) примерное перспективное сезонное меню для детей дошкольного возраста;
  - 3) примерные технологические карты блюд.

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### 1. КОНТРОЛЬ ПИЩЕБЛОКА, ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВЛЕНИЮ МЕНЮ, ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ БЛЮД, ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГРУППАХ

#### *1.1. Цель и задачи контроля*

**Цель контроля:** координация обеспечения качественного питания в детском саду.

#### **Задачи:**

- контроль по исполнению нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства РК;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания в детском саду;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов детского сада, оценка их эффективности;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в детском саду;
- совершенствование механизма организации и улучшения качества питания в детском саду.

#### *1.2. Организационные методы, виды и формы контроля*

Контроль осуществляется с использованием следующих методов:

- изучение документации;
- обследование объекта;
- наблюдение за организацией производственного процесса и процесса питания в группах;
- беседа с персоналом;
- ревизия;
- инструментальный метод (с использованием контрольно-измерительных приборов) и иных правомерных методов, способствующих достижению цели контроля.

#### *1.3. Осуществление контроля в виде плановых или оперативных проверок.*

Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным заведующим детского сада, планом-графиком на учебный год. План-график административного контроля за организацией и качеством питания в детском саду разрабатывается с учетом контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических требований к объектам воспитания и образования детей и подростков, утвержденным постановлением Правительства РК № 1684 от 30.12.2011г.

Нормирование и тематика контроля находятся в компетенции заведующего Детского сада.

Оперативные проверки проводятся с целью получения информации о ходе и результатах организации питания в детском саду. Результаты оперативного контроля требуют оперативного выполнения предложений и замечаний, которые сделаны проверяющим в ходе изучения вопроса.

По совокупности вопросов, подлежащих проверке, контроль по организации питания в Детском саду проводится в виде тематической проверки.

## **2. ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА**

**2.1** Административный контроль организации и качества питания осуществляется заведующим детского сада, старшей медицинской сестрой, диетсестрой в рамках полномочий, согласно утвержденному плану контроля, или в соответствии с приказом заведующим детского сада.

**2.2** Для осуществления некоторых видов контроля могут быть организованы специальные комиссии, состав и полномочия которых определяются и утверждаются приказом заведующей детского сада. К участию в работе комиссий, в качестве наблюдателей, могут привлекаться представители СЭС, родительского комитета и методического совета.

**2.3** Лица, осуществляющие контроль на пищеблоке должны быть здоровыми, прошедшие медицинский осмотр в соответствии с действующими приказами и инструкциями. Ответственность за выполнение настоящего пункта Положения возлагается на старшую медицинскую сестру детского сада.

**2.4** Основаниями для проведения контроля являются:

- план-график;
- приказ по детскому саду;
- обращение родителей (законных представителей) и сотрудников Детского сада по поводу нарушения.

**2.5** Контролирующие лица, имеют право запрашивать необходимую информацию, изучать документацию, относящуюся к вопросу питания заранее.

• При обнаружении в ходе контроля нарушений законодательства РК в части организации питания воспитанников, о них сообщается заведующему детского сада.

## **3. СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОПРОСОВ КОНТРОЛЯ**

**3.1** Содержание контроля определяется следующими вопросами:

- контроль за рационом и режимом питания;
- контроль за выполнением нормативов по питанию;
- контроль документаций по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока;
- контроль сроков годности и условий хранения продуктов;



- контроль технологии приготовления пищи;
- контроль поточности технологических процессов;
- контроль готовой продукции;
- контроль санитарно-технического состояния пищеблока;
- контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения;
- контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками персонала пищеблока;
- контроль за приемом пищи детьми;
- контроль бухгалтерской документации;
- контроль выполнения договоров на поставку продуктов питания.

**3.2** Вопросы контроля, периодичность и формы предоставления результатов распределяются между контролирующими следующим образом: (см. Приложения №1)

**3.3** Оформление и предоставление результатов контроля осуществляется в соответствии с Положением о внутреннем контроле Детского сада.

#### **4. ДОКУМЕНТАЦИЯ**

**4.1** Документация диетсестры для контроля за качеством питания:

- примерное 10-дневное цикличное меню;
- технологические карты;
- журнал входного контроля пищевых продуктов, производственного сырья и контроля документов, подтверждающих качество и безопасность пищевых продуктов;
- журнал регистрации температурно-влажностного режима в складских помещениях и холодильных шкафах;
- ведомость анализа используемого набора продуктов за неделю;
- журнал регистрации бракеража готовых блюд;
- журнал разделки сырой продукции (мяса, рыбы);
- журнал реализации скоропортящихся продуктов;
- журнал ежедневного учета питания детей.

**4.2** Документация старшей медицинской сестры для контроля за качеством питания:

- журнал визуального производственного контроля пищеблока;
- журнал С-витаминизации пищи;
- журнал контроля состояния здоровья персонала пищеблока;
- медицинские книжки персонала (единого образца);
- журнал аварийных ситуаций;
- журнал регистрации результатов лабораторно-инструментального контроля, проводимого лабораторией СЭС.

**4.3** Документация бухгалтерии по организации питания, подлежащая контролю:

- накопительная ведомость;

- акты снятия остатков продуктов питания;
- акты закладки продуктов питания в котел;
- договора на поставку продуктов питания.

#### 4.4 Документация кладовщика по контролю за качеством питания:

- журнал прихода–расхода продуктов;
- журнал контроля сроков реализации продуктов;
- журнал учета сертификатов.

### Примерный План-график контроля организации питания в детском саду на учебный год

№	Объект контроля	Ответственный	Периодичность	Инструмент контроля	Форма контроля
1.	<b>Соблюдение натуральных норм питания</b>	Ст.медсестра Диетсестра	Ежедневно	Меню- требование 10-ти дневное меню	Составление меню
		Завхоз	Ежедневно		Анализ меню, утверждение
2.	<b>Бракераж готовой продукции</b>	Ст.медсестра Диетсестра Бракеражная комиссия	Ежедневно  Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы	Методика органо- лептической оценки пищи
3.	<b>Организация индивидуального питания (для детей с аллергическими заболеваниями)</b>	Ст.медсестра Диетсестра	Ежедневно	Журнал «Диетпитание»	Запись в журнале
		Завхоз	1 раз в месяц	Наблюдение	Анализ документов
		Воспитатели	Ежедневно	Инд. листки питания	Замена продуктов, согласно инд. листку питания
		Помощники воспитателей	Ежедневно	Индив. листки питания	Замена продуктов, согласно инд. листку питания
4.	<b>Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов</b>	Ст.медсестра Диетсестра Завхоз	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»  Акт	Анализ, учет
		Завхоз	1 раз в 3 мес.		Анализ документации
5.	<b>Соблюдение оптимального температурного режима хранения продуктов в</b>	Ст. медсестра Диетсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка Запись в журнале

	<b>холодильниках</b>				
6.	<b>Снятие остатков продуктов питания в кладовой</b>	Заведующий Завхоз Комиссия	1 раз в месяц	Акт	Ревизия
7.	<b>Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов</b>	Ст.медсестра Диетсестра Кладовщик	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Заведующий Завхоз	1 раз в 3 мес.	Акт проверки	Наблюдение
8.	<b>Контроль пересечения потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря и тары</b>	Ст.медсестра Диетсестра	Ежедневно	-	Наблюдение
9.	<b>Закладка блюд</b>	Ст. медсестра Диетсестра	Ежедневно	-	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Завхоз	2 раза в месяц	Акт	
10.	<b>Выполнение технологических требований приготовления пищи</b>	Ст. медсестра Диетсестра	Ежедневно		Наблюдение
11.	<b>Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря</b>	Ст. медсестра Диетсестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Завхоз	1 раз в месяц, при нарушениях	Акт –проверки 1 раз в месяц	Наблюдение, анализ документации
12.	<b>Норма выхода блюд ( вес, объем)</b>	Ст. медсестра Диетсестра	Ежедневно		Контрольное взвешивание блюд
		Бракеражная комиссия	2 раза в месяц	Акт	
		Заведующий Завхоз	2 раза в мес.	Периодическое составление акта	
13.	<b>Санитарное состояние пищеблока, кладовых</b>	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
		Заведующий Завхоз	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации

			Периодически	Планерка	Анализ документации, наблюдение
			При подготовке к новому уч. году	Отчет для заведующего	Наблюдение
14.	<b>Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой</b>	Ст. медсестра	Ежедневно, по графику	Журнал «Санитарное состояние»	Наблюдение
15.	<b>Контроль за отбором и хранением суточных проб</b>	Ст. медсестра Диетсестра	Ежедневно	Журнал	Наблюдение
16.	<b>Калорийность пищевого рациона</b>	Ст. медсестра Диетсестра	Ежедневно	Технол. карта	Анализ
		Заведующий Завхоз	1 раз в месяц	Сводная таблица	Сравнительный анализ показателей
17.	<b>Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками</b>	Ст. медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации здоровья»	Осмотр, запись в журналах
		Заведующий Завхоз	1 раз в полугодие	Журналы Санитарные книжки	Анализ документации
18.	<b>Соблюдение графика режима питания</b>	Ст. медсестра	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Заведующий Завхоз	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
19.	<b>Организация питьевого режима</b>	Методист	Ежедневно	-	Оперативный контроль
20.	<b>Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад</b>	Ст. медсестра Диетсестра Кладовщик	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт периодически	Анализ документации
		Заведующий Завхоз	1 раз в 10 дней		
21.	<b>Выполнение норматива затрат</b>	Заведующий Бухгалтер	Постоянно	Меню-требование	Анализ суммы, стоимости

	<b>на питание</b>	Завхоз		Накопительная ведомость	питания на 1 ребенка в среднем за день. Учет детодней.
22.	<b>Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания</b>	Заведующий Бухгалтер Завхоз	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
23.	<b>Анализ документации ответственного за питание</b>	Заведующий Завхоз	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Анализ
24.	<b>Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению</b>	Ст.медсестра	Ежедневно	Журнал	Запись, анализ
		Заведующий Завхоз	Периодически		
25.	<b>Исполнение предписаний, замечаний, нарушений</b>	Заведующий Завхоз	Регулярно	Отчет, справки, акты и т.д.	Исполнение предписаний
26.	<b>Витаминизация блюд</b>	Диетсестра	Ежедневно	Журнал «Витаминизации и блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующий Завхоз	1 раз в месяц	Журнал	Анализ
27.	<b>Заявка продуктов питания</b>	Ст.медсестра Диетсестра	Ежедневно	-	Анализ
28.	<b>Организация питания в учебно-воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение</b>	Заведующий Завхоз	1 раз в неделю	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. дид. игры.	Наблюдение, анализ результатов
		Методист	1 раз в неделю		

	<b>режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям); - соблюдение гигиенических требований.</b>	Ст. медсестра	1 раз в неделю		
29.	<b>Соблюдение технологии мытья посуды</b>	Ст. медсестра	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
30.	<b>Своевременность смены спец. одежды</b>	Ст. медсестра	Ежедневно		Визуальный контроль
		Заведующий Завхоз	1 раз в квартал	Заявка на приобретение	
31.	<b>Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря</b>	Ст. медсестра	Постоянно	-	Визуальный контроль
		Заведующий Завхоз	1 раз в квартал		

**Ознакомлены:**

\_\_\_\_\_ методист  
 \_\_\_\_\_ завхоз  
 \_\_\_\_\_ медсестра  
 \_\_\_\_\_ диет. сестра  
 \_\_\_\_\_ бухгалтер  
 \_\_\_\_\_ шеф-повар

## 5. РЕЖИМ ПИТАНИЯ И ЕГО ПРАВИЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ

Факторы, определяющие соответствие питания принципам здорового образа жизни и гигиены питания в организационной форме, следующие:

- состав продуктов питания;
- качество и количество;
- режим и организация.

В детском саду большое внимание уделяется правильному составлению меню и строгому соблюдению правил приготовления пищи. Составление меню и контроль за соблюдением правил приготовления пищи осуществляет старшая медицинская сестра, ею осуществляется постоянный контроль за правильной постановкой питания детей. В её обязанности входит осуществление контроля за качеством доставляемых продуктов питания, их правильным хранением, соблюдением натуральных норм продуктов при составлении меню-раскладок, качеством приготовления пищи, соответствии её физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах.

Старшая медицинская сестра детского сада также контролирует санитарное состояние пищеблока, соблюдение личной гигиены его работниками, доведение до пищи детей, постановку питания детей в группах. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации осуществляется ежедневно. Все продукты, поступающие в ДО, проверяется на соответствие требованиям государственных стандартов. При получении скоропортящихся продуктов обязательно требуются на них качественные удостоверения с указанием срока выработки, сорта или категории, срока реализации, ряда лабораторных данных.

Таким образом, достигается необходимое содержание в меню детей полноценных продуктов и соответствий химического состава рациона действующим нормам. Условия рационального питания детей дошкольного возраста и режим питания – это точное условие в правильной организации питания. В дошкольном возрасте необходимо и рекомендуется четырёхразовое питание с промежутками между отдельными приемами пищи 3,5-4 ч. Правильный режим питания предусматривает также соответствующее распределение потребляемых продуктов в течение суток. В первую половину дня в рацион ребёнка рекомендуется включать продукты, богатые белком и жиром, на ужин следует давать легкоусвояемые продукты овощи, фрукты, молочные, творожные, рыбные блюда. Основную часть суточного рациона дети получают именно в ДО, поэтому организация питания должна предусматривать обеспечение детей большей частью необходимых им пищевых веществ и энергий.

– Нормы питания детей на объектах воспитания и образования детей и подростков принимаются согласно приложения 9 к настоящим Санитарным правилам.

– В общеобразовательных и интернатных организациях, организациях образования для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, домах ребенка, ОДВО составляются перспективное сезонное (лето–осень, зима– весна) двухнедельное меню.

– Перспективное меню и ассортиментный перечень выпускаемой продукции согласовывают с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия при вводе в эксплуатацию пищеблока, в дальнейшем после проведения реконструкции, при изменении профиля пищеблока или производственного процесса, а также при внесении изменений и дополнений в утвержденный ранее ассортимент.

– Ежедневно составляется меню-раскладка, в которой указывают число детей и подростков, получающих питание, перечень блюд на каждый прием пищи, с указанием массы порции в граммах в зависимости от возраста, а также расход продуктов по каждому блюду согласно приложений 9, 10 настоящих Санитарных правил.

– Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному перспективному меню. В исключительных случаях, допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие.

– Приготовление пищи должно производиться с использованием картотеки блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражают раскладку продуктов, выход блюд, сведения о технологии приготовления блюд.

– В перспективном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день и в последующие 2–3 дня.

– Ежедневно в рацион питания включают мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и (или) пшеничный, овощи и сахар. Рыбу, яйца, сыр, творог, мясо птицы включают 1 раз в 2–7 дня.

Обед включает салат, первое, второе блюдо (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и третье (компот, кисель, чай). Готовят несложные салаты из вареных и свежих овощей (огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы, с добавлением свежей зелени. В полдник в меню включают напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема. Ужин состоит из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно в качестве второго ужина, включают фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

– Ежедневно в обеденном зале должны вывешиваться, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.



(Приложение 9 к Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»)

**Нормы питания детей  
на объектах воспитания и образования детей и подростков**

Таблица 1

Наименование продуктов	Для детей в возрасте				
	до 3 лет		от 3 до 7 лет		
	В организациях с длительностью пребывания				
	9 – 10,5 часов	12 – 24 часа	9 – 10,5 часов	12 часов	24 часа
1	2	3	4	5	6
Хлеб пшеничный	55	55	80	95	100
Хлеб ржаной	25	25	60	65	70
Мука пшеничная	15	15	15	15	15
Мука картофельная	3	3	3	3	3
Крупа, бобовые, макаронные изделия	30	30	40	45	45
Картофель	120	125	180	180	180
Овощи всего	250	250	300	310	320
Фрукты свежие всего	150	150	130	140	150
Фрукты сухие	10	10	10	10	10
Сахар	35	35	50	52	55
Кондитерские изделия	4	7	10	10	10
Мясо	90	90	110	110	120
Рыба	30	30	50	50	55
Яйцо (штук)	0,25	0,5	0,5	0,5	1,0
Молоко, кисломолочные продукты	500	500	500	500	500
Творог	40	50	60	60	70
Сметана	5	5	15	15	15
Сыр	3	6	8	8	10
Масло сливочное	12	12	23	23	25

<b>натуральное</b>					
<b>Масло растительное</b>	6	6	7	9	9
<b>Чай</b>	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
<b>Кофе злаковый</b>	1	1	2	2	2
<b>Какао</b>	1	1	2	2	2
<b>Соль</b>	2	2	5	5	8
<b>Дрожжи</b>	1	1	1	1	1

**Таблица замены продуктов**

Таблица 2

<b>№</b>	<b>Продукт, подлежащий замене</b>	<b>Вес в граммах</b>	<b>Продукт-заменитель</b>	<b>Вес в граммах</b>
1.	Мясо говядина	100,0	мясо блочное на костях 1 категории: баранина, конина, крольчатина	100,0
			мясо блочное без костей 1 категории: баранина, конина, крольчатина	80,0
			конина 1 категории	104,0
			птица потрошенная или полупотрошенная	100,0
			птица непотрошенная	120,0
			субпродукты 1-й категории печень, почки, сердце	116,0
			колбаса вареная	80,0
			консервы мясные	120,0
			рыба свежая	150,0
			творог полужирный	250,0
молоко свежее	600,0			
2.	Молоко цельное	100,0	кефир, айран	100,0
			молоко сгущенное стерилизованное	40,0
			сливки свежие	20,0

			творог жирный	30,0
3.	Сметана	100,0	сливки свежие	133,0
			молоко свежее	667,0
4.	Творог	100,0	молоко свежее	333,0
			сыр	40,0
			брынза	80,0
			сметана	50,0
			сливки	66,0
5.	Сыр	100,0	масло коровье	50,0
			сметана свежая	125,0
			творог	250,0
			брынза	200,0
			молоко свежее	825,0
			яйца	3 шт.
6.	Яйца	1 шт.	сыр	33,0
			сметана	40,0
			творог	80,0
7.	Рыба свежая обезглавленная	100,0	мясо свежее	67,0
			сельдь соленая	100,0
			рыбное филе	70,0
			творог	168,0
			сыр	50,0
8.	Фрукты свежие	100,0	сок плодово-ягодный	100,0
			яблоки сушеные	20,0
			курага	8,0
			чернослив	17,0
			изюм	22,0
			арбуз	300,0
			дыня	200,0

(Приложение 10 к Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»)

### Рекомендуемая масса порции в граммах в зависимости от возраста

Прием пищи, блюда	Возраст			
	до 3 лет	3-7 лет	7 -11 лет	11-18 лет
1	2	3	4	5
Первые блюда	150	200	300-400	400-450
Вторые блюда				
Гарнир	100	130	150-200	210-250
Мясо, котлета, рыба, птица	60	80	100	120
Овощное, яичное, творожное, мясное блюдо и каша	150	200	300	400
Салат	40	60	70-80	100-150
Третье блюда	150	180	200	200

(Приложение 11 к Санитарным правилам «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам воспитания и образования детей и подростков»)

### Сроки хранения и реализации скоропортящихся продуктов

№	Наименование продукта	Сроки хранения и реализации при температуре +2 – 6 °С, не более, час
1	2	3
1.	Мясные крупнокусковые полуфабрикаты	48
2.	Печень замороженная	48
3.	Печень охлажденная	18
4.	Мясо птицы, кролика охлажденное	48
5.	Мясо птицы, кролика замороженное	72 или 20 суток при температуре – 18 °С
6.	Колбасы вареные:	

	высшего сорта	72
	первого сорта	48
7.	Сосиски, сардельки мясные высшего, первого и второго сорта	48
8.	Молоко пастеризованное, сливки, ацидофилин	36
9.	Кефир	36
10.	Творог жирный, обезжиренный, диетический	36
11.	Творог обезжиренный	24
12.	Сметана 20, 25, 30%	72
13.	Сметана 15% и ниже	36
14.	Сырково-творожные изделия	36 при температуре 0 – 2°
15.	Сыры сливочные:	
	в коробочках из полистирола и других полимерных материалов – сладкий и фруктовый,	48
16.	острый	72
17.	Рыба всех наименований охлажденная	48 при температуре 0 – 2°
18.	Рыба и рыбные товары всех наименований мороженые	48 при температуре 0 – 8°
19.	Овощи отварные неочищенные	6

В детском саду **технологические карты** ведет шеф повар. В настоящее время существуют разнообразные компьютерные программы.

Технологические карты ведутся для того, чтобы правильно соблюдать:

- расчет пищевой ценности и химического состава в блюдах с учетом потерь при тепловой кулинарной обработке;
- расчет на 100 гр. при вводе ингредиентов на выход блюда;
- возможность добавления блюда в рецептурах в качестве ингредиента по технологии "блюдо в блюде";
- калькуляционные карты по выходам или на 100 гр.

## **6. ВИТАМИНИЗАЦИЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Витаминизация пищевых продуктов аскорбиновой кислотой (витамином С) проводится круглогодично в яслях, яслях-садах, домах ребёнка, детских садах, детских домах, школах-интернатах, больницах и санаториях (для детей и взрослых), родильных домах, детских молочных кухнях. Ежедневно витаминизируются только первые или третьи блюда, в том числе и чай. Аскорбиновая кислота вводится из расчёта суточной потребности в ней: 30 мг для детей в возрасте до 1 года; 40 мг – в возрасте 1-6 лет; Витаминация готовых блюд проводится непосредственно перед их раздачей на пищеблоке старшей медсестрой, диетсестрой или другим лицом медицинского персонала, специально выделенным для этой цели. Подогрев витаминизированных блюд не допускается во избежание потерь аскорбиновой кислоты.

- В ОДВО и организациях с круглосуточным пребыванием детей и подростков в целях профилактики гиповитаминозов и повышения неспецифического иммунитета проводят искусственную витаминизацию охлажденных напитков (компот, кисель) аскорбиновой кислотой.

- Витаминацию компотов проводят после их охлаждения до температуры не более +15°C, перед их реализацией, в кисели раствор аскорбиновой кислоты вводят при его охлаждении до температуры +30 – 35°C с последующим перемешиванием и охлаждением до температуры реализации. Суточная норма витамина С для детей ясельного возраста 50 миллиграмм (далее – мг), а для детей дошкольного возраста – 60 мг.

## **7. ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ С УЧЕТОМ ТЕХ ИЛИ ИНЫХ ОТКЛОНЕНИЙ В СОСТОЯНИИ ЗДОРОВЬЯ**

**(с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, хроническими заболеваниями органов пищеварения и др.)**

В специализированных дошкольных организациях и группах для детей с хроническими заболеваниями (пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

В последние годы аллергические заболевания получили широкое распространение, особенно среди детей раннего возраста. При этом, чаще всего встречается пищевая аллергия – неадекватная реакция организма на некоторые пищевые продукты. Поэтому, организация рационального питания ребенка представляет большие трудности.

У детей дошкольного возраста аллергические реакции чаще всего возникают на следующие продукты: шоколад, какао, натуральный кофе, грибы, орехи, мед, икра, копченая рыба, крабы, а также на различные приправы

(горчица, хрен, перец). Эта группа продуктов получила название облигатных аллергенов. Аллергию могут вызвать и другие продукты – фруктовые соки и фруктовые пюре. Наиболее выраженными аллергенными свойствами обладают плоды и овощи с красной, оранжевой и желтой окраской (клубника, малина, абрикосы, лимоны, апельсины, мандарины, морковь, свекла, томаты). У некоторых детей повышена чувствительность к злаковым – пшенице, ржи.

Для организации правильного питания, прежде всего нужно выявить продукт, который стал причиной аллергической реакции, и исключить его из рациона. Исключенный из рациона, продукт необходимо заменять другим, чтобы общее количество основных пищевых веществ соответствовало потребностям ребенка.

### **Среднесуточный набор продуктов гипоаллергенной диеты для детей 3-6 лет**

Продукт	Количество (г, мл)
Крупы	40
Макаронные изделия	20
Молоко, кефир	400
Творог	35
Сметана	5
Масло сливочное	30
Масло растительное	10
Мясо (говядина)	175
Сахар	45
Кондитерские изделия (печенье, галеты)	10
Картофель	220
Овощи разные	120
Фрукты свежие	150
Хлеб пшеничный	150
Чай	0,4

Режим питания больного аллергией ребенка, как правило, не отличается от режима питания здоровых детей. Только при резкой непереносимости многих продуктов рекомендуется кормить ребенка чаще, но небольшими порциями, чтобы избежать больших нагрузок на пищеварительный тракт.

Питание детей больных сахарным диабетом, так же как и аллергиков составляется по отдельному меню, с учетом всех требований, за всем этим обязана следить старшая медсестра учреждения.

## **8. ПРАВИЛА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ**

Ассортимент продуктов детского питания, допускаемых в дошкольные учреждения может и обязан быть строго контролируемым, вся продукция должна быть самого высочайшего качества. Поставка детского питания организуется по результатам конкурса, который проводит местное Управление образования. В итоге только самые надежные и проверенные поставщики, которые имеют все необходимые санитарно-эпидемиологические сертификаты, справки ветеринарных служб, уполномоченных проверять животноводческую продукцию, имеют всю необходимую инфраструктуру для правильного и безопасного хранения продуктов питания, а также способные в четкие сроки выполнять все необходимые поставки.

- Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляют при наличии документов, удостоверяющих их качество и безопасность (документы ветеринарно-санитарной экспертизы, изготовителя, а также сертификат соответствия).

- Документы, удостоверяющие качество и безопасность продукции, сохраняют в организации общественного питания.

- Транспортировку пищевых продуктов проводят автотранспортом, имеющим санитарно-эпидемиологическое заключение. Экспедитор должен иметь специальную одежду и проходить медицинский осмотр в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

- При расположении точки закупа продуктов питания в радиусе не более 500 м от организации образования, допускается доставка продуктов ручной кладью (не более 50 посадочных мест). При транспортировке должны обеспечиваться условия, исключающие порчу и загрязнение доставляемой продукции.

- В питании детей и подростков допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах организаций образования, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

- Не допускается присутствие детей и подростков в производственных помещениях пищеблока и привлечение их к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке производственных помещений.

- Для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы) предусматривают отдельные моечные ванны. Не допускается использование



для этих целей моечных ванн, предназначенных для мытья кухонной или столовой посуды, раковин для мытья рук.

- Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше  $+12^{\circ}\text{C}$ , с добавлением соли из расчета 7–10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбу осетровых пород и филе.

- Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки поступают на тепловую обработку. Хранение размороженной продукции не допускается.

- Обработку яиц проводят в промаркированной емкости. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- 1) обработка – в теплом 1-2%-растворе кальцинированной соды;

- 2) обработка – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут.

- Индивидуальную упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой.

- Разлив напитков осуществляют непосредственно в тару потребителя (стаканы, бокалы), не допускается сливать перед раздачей в общую емкость.

- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

- Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов, овощи должны храниться в холодильнике не более 6 часов при температуре  $+2-4^{\circ}\text{C}$ .

- Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки, выдерживают в 3%-растворе уксусной кислоты или в 10%-растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием остуженной кипяченой водой. Разделка проводится на столах и досках с маркировкой «ОВ» в цехе готовой продукции.

- При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются следующие требования:

- 1) при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5–7 минут;

- 2) порционированное для первых блюд, мясо до раздачи допускается хранить в бульоне на горячей плите или мармите не более 1 часа;

- 3) при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используют кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками;

4) масло сливочное и молоко, используемые для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергают термической обработке (растапливание и кипячение);

5) яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

6) омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8–10 минут при температуре +180–200°C, слоем не более 2,5–3 см; запеканки – в течение 20–30 минут при температуре +220 – 280°C, слоем не более 3–4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше +2 – 4 °С;

7) вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

8) котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша обжаривают с обеих сторон не менее 10 минут и зажаривают в духовом шкафу до готовности при температуре +220 – 250°C.

- Детям до 1,5 лет рекомендуется пюре из вареного мяса, детям старше 1,5 лет допускается приготовление паровых котлет из сырого фарша. При этом фарш приготавливается непосредственно перед приготовлением котлет. Детям старше 2-х лет допускаются котлеты, обжаренные с последующим тушением, а также тушеное мясо и биточки.

- Для детей до 1,5 лет рекомендуются жидкие и протертые каши, старшим детям – вязкие и рассыпчатые.

- Макароны изделия погружают в кипящую подсоленную воду и доводят до готовности. Готовые макаронные изделия промывают горячей кипяченой водой.

- Бобовые изделия промывают и замачивают в воде в течение 3 – 4 часов, после набухания воду сливают и варят в другой воде.

- При приготовлении пищи должны соблюдаться следующие требования:

- 1) обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах с использованием соответствующе маркированного разделочного инвентаря;

- 2) мясо-костные бульоны процеживают;

- 3) сырые овощи для салатов обрабатывают и разделяют на столах и досках с маркировкой «ВО» – вареные овощи;

- 4) наличие не менее двух мясорубок, отдельно для сырых и вареных продуктов;

- 5) прокисшее молоко используют только для приготовления теста;

- 6) сметана и творог, выработанные молокоперерабатывающими организациями в мелкой фасовке, не требуют специальной термической обработки.

- Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

- Изготовление салатов и их заправка осуществляют непосредственно перед раздачей. Хранение заправленных салатов не допускается.

- Сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, соответствуют срокам годности, установленным производителем (изготовителем).

- Скоропортящиеся пищевые продукты должны храниться в холодильных камерах или холодильниках при температуре  $+2-6^{\circ}\text{C}$ , в соответствии с приложением 11 к настоящим Санитарным правилам.

- Для контроля температуры в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. Использование ртутных термометров не допускается. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничивают.

- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений на объектах воспитания и образования детей и подростков не допускается:

- 1) изготовление простокваши, творога и других кисломолочных продуктов, фаршированных блинчиков, макарон по флотски, зельцев, кондитерских изделий с кремом, морсов, квасов, форшмаков, изделий во фритюре, студней, паштетов, жареных во фритюре изделий, яиц всмятку, яичницы – глазуньи, салатов, заправленных сметаной, окрошки, грибов, продуктов домашнего приготовления;

- 2) использование непастеризованного молока, творога и сметаны без кипячения или без термической обработки, яиц и мяса водоплавающей птицы;

- 3) использование остатков пищи от предыдущих приемов, а также пищу приготовленную накануне; молоко и молочные продукты из хозяйств, не благополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, субпродуктов, за исключением языка и сердца; мяса и яйца водоплавающей птицы;

- Реализация кислородных коктейлей в качестве массовой оздоровительной процедуры без назначения врача-педиатра не допускается. Проводить процедуру должен только медицинский работник, при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией.

- На пищеблоке медицинским работником организации или ответственным лицом проводится органолептическая оценка качества готовых блюд с внесением записей в бракеражный журнал согласно приложения 12 к настоящим Санитарным правилам.

- Ежедневно на пищеблоке повар должен оставлять суточную пробу готовой продукции. Пробы отбирают в чистую (обработанную кипячением) стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбирают в отдельную посуду) и хранят в специально отведенном месте холодильника при температуре от  $+2^{\circ}\text{C}$

до +6<sup>0</sup>С. Суточную пробу должны хранить до замены приготовленным на следующий день или после выходных блюдом (не зависимо от количества выходных дней) – завтраком, обедом, полдником или ужином.

## 9. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА К СОДЕРЖАНИЮ ПИЩЕБЛОКА

Организации общественного питания объектов воспитания и образования детей и подростков подразделяются на:

1) базовые организации школьного питания (комбинаты школьного питания, школьно-базовые столовые), которые осуществляют закупки продовольственного сырья, производство кулинарной продукции, снабжение ими столовых образовательных организаций;

2) доготовочные организации общественного питания, на которых осуществляют приготовление блюд и кулинарных изделий из полуфабрикатов и их реализация;

3) столовые объектов, работающие на продовольственном сырье или на полуфабрикатах, которые производят и (или) реализуют блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню;

4) буфеты, буфеты-раздаточные, осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских изделий.

- На объектах питания не допускается проживание, выполнение работ и услуг, не связанных с общественным питанием, а также содержание животных и птиц.

- На объектах воспитания и образования детей и подростков предусматривается пищеблок, работающий на сырье или на полуфабрикатах. Пищеблок размещают не выше 2-этажа. При размещении пищеблока на 2-ом этаже оборудуется грузоподъемный лифт для транспортировки продукции.

- В состав пищеблока, работающего на сырье, входят: горячий цех, раздаточная, холодный цех (или условная зона), мясорыбный цех, овощной цех, моечная столовой и отдельно моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей, помещение для хранения скоропортящихся продуктов с холодильным оборудованием, загрузочная, комната персонала, раздевалка, душевая и туалет для персонала.

- Объемно-планировочными и конструктивными решениями помещений пищеблока предусматривается последовательность технологических процессов, исключая встречные потоки сырой продукции, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды и встречного движения посетителей и персонала.

- На пищеблоках, работающих на полуфабрикатах, предусматривают: доготовочную, (условно разделенную на зоны для обработки полуфабрикатов и готовой продукции), помещение для хранения сыпучих продуктов, моечную

столовой и кухонной посуды, помещение с холодильным оборудованием, раздаточную, помещения для персонала, душевую и туалет для персонала.

- Кладовые для хранения сухих продуктов, овощей и охлаждаемые камеры изолируют от кухни, не размещают в помещениях под моечными, душевыми и санитарными узлами, а также производственными помещениями с трапами.

- На пищеблоках малой производительности (до 50 посадочных мест, работающих на сырье, допускается сокращение набора помещений: горячий цех с выделением раздаточной зоны и зоны для мытья столовой и кухонной посуды (разделенные перегородками), заготовочный цех, кладовая сыпучих продуктов, с выделением зоны для хранения овощей, туалет для персонала.

- В общеобразовательных организациях и малых ОДВО, размещенных в приспособленных зданиях, в условиях затесненной застройки, в сельских населенных пунктах при отсутствии условий для организации типовых столовых, по согласованию с государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения предусматривается сокращенный набор помещений: складские помещения, кухня с зонами для подготовки сырья, приготовления пищи, раздачи готовой продукции и мытья столовой и кухонной посуды.

Площадь кухни принимается не менее 18 м<sup>2</sup>. Приготовление пищи в малых ОДВО, размещенных на 1-х этажах жилых домов, допускается на площадях существующих кухонь.

- Размещение технологического, холодильного и моечного оборудования осуществляется с учетом поточности приготовления пищи.

- Минимальный набор оборудования включает: электроплиту с духовкой, вытяжной зонт, холодильник, электроводонагреватель, 2-х секционную моечную ванну для мытья посуды, раковина для мытья рук персонала, разделочные столы и мойки для сырой и готовой продукции.

- Сырые и готовые продукты хранятся отдельно.

- Питание детей в мини-центрах при общеобразовательных организациях осуществляют в группах.

- Светильники имеют защитную арматуру, не допускается размещать над плитами, технологическим оборудованием и разделочными столами.

- Перечень оборудования производственных, складских и административно-бытовых помещений пищеблока оборудуются в соответствии с приложением 8 настоящих Санитарных правил.

- Оборудование, производственные столы, инвентарь, посуда, тара изготавливаются из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами, устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств и

отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

- Обеденные залы оборудуют мебелью с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

- Высота нижней полки стеллажей и подтоварников для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря предусматривается не менее 15 см от пола.

- Столовые должны обеспечиваться столовой посудой и приборами из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место.

- При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должна быть из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

- Для отдельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи используются отдельные и маркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонную посуду:

- 1) производственные столы с маркировкой: мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС», овощи вареные «ОВ», «хлеб», готовая продукция «ГП», для теста;

- 2) разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи): мясо сырое «МС», мясо вареное «МВ», рыба сырая «РС», рыба вареная «РВ», овощи сырые «ОС» овощи вареные «ОВ», «хлеб», «сельдь», «гастрономия»;

- 3) кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «для обработки яиц», «для разбивания яиц», «для готовой продукции», «для сырой продукции».

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

- Разделочные доски, колоды для разрубки мяса и рыбы изготавливают из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров.

Колоду для разрубки мяса устанавливают на специальной подставке и ежедневно по окончании работы очищают и посыпают солью. Периодически поверхность колоды шлифуют и обстругивают.

- При недостаточной площади (приспособленные помещения пищеблока) допускается мясо вареное, рыбу вареную, овощи варенные разделять на столе «готовой продукции», используя доски и ножи с соответствующей маркировкой.

- Для доставки горячих готовых блюд и холодных закусок используют специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

- Производственные и другие помещения пищеблока содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

- Уборку обеденных залов проводят после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и маркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь после использования стирают с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

- Мытье кухонной посуды предусматривается отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря.

- По эпидемиологическим показаниям в конце рабочего дня проводят замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной посуды, приборов, после чего посуду тщательно ополаскивают проточной водой.

- Моечные ванны для мытья столовой и кухонной посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования дезинфицирующих средств используют мерные емкости.

- При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- 1) механическое удаление остатков пищи;

- 2) мытье щетками в воде при температуре не ниже +45°C и с добавлением моющих средств;

- 3) ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже +65°C;

- 4) просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

- Мытье столовой посуды в специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

- При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- 1) механическое удаление остатков пищи;

- 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже +45°C;

- 3) мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже +45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- 4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже + 65°C;

5) просушивание посуды в опрокинутом виде на решетках, полках и стеллажах.

Первоначально моют чайную посуду при температуре +45°C с добавлением в первое гнездо моющих средств, во втором гнезде ополаскивают горячей проточной водой не ниже +65°C, затем в той же очередности моют столовую посуду. Перед мытьем столовую посуду очищают ее от остатков пищи, моют в первом гнезде мойки горячей водой при температуре +45°C с добавлением моющих средств, во второй мойке производят ополаскивание посуды проточной водой при температуре не ниже +65°C и просушивают на полках-решетках.

- При отсутствии специальной мойки и проточной воды посуду моют в трех тазах (объем таза не менее 10 литров) в горячей воде с добавлением моющих средств, чистая посуда ополаскивается в горячей воде с последующим просушиванием.

- Емкости для хранения столовых приборов подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже +45°C, с применением моющих средств.

- Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду в шкафах или на решетках; столовые приборы ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

- Обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы специально выделенной ветошью и емкостью.

- Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производят в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже +45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже +65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски и ножи хранят в специальных промаркированных кассетах (доски на ребре), допускается хранить непосредственно на соответствующих производственных столах (на ребре). Хранение их навалом не допускается.

- Щетки и ветошь для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже +45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 минут), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

- Генеральную уборку проводят один раз в месяц (мытьё панелей, оборудования, внутренней поверхности стекол, осветительной аппаратуры, кухонной и столовой посуды, тары и инвентаря) с применением моющих и дезинфицирующих средств и по эпидемиологическим показаниям.

- Белый и черный хлеб хранятся отдельно (допускается на разных полках), в шкафу с отверстиями на дверцах для вентиляции, расстояние нижней полки от пола предусматривается не менее 35 см. Полки шкафов очищают от



крошек специальными щетками и протирают ветошью с применением 1%-раствора столового уксуса.

• Промаркированные емкости для пищевых отходов («пищевые отходы») имеют крышки, хранят в специально выделенном месте и освобождают от отходов по мере их заполнения на 2/3 объема, промывают раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Интервал между приемами пищи не должен превышать 3,5 – 4 часов.

Приложение 1

**Примерное меню на одну неделю с учетом возрастных особенностей детей для детских садов с 10-ти часовым пребыванием детей от 3-х до 6 (7) лет**

«Утверждаю»

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**МЕНЮ**

**ЗАВТРАК**

1. Каша «Геркулес»	1/200
2. Батон с маслом и сыром	40/10
3. Чай с молоком и сахаром	1/180

**ОБЕД**

1. Салат витаминный (капуста белокочанная, морковь, яблоко)	1/60
2. Рассольник	1/200
3. Печень по-строгановский	1/80
4. Пюре картофельное	1/130
5. Компот из свежих яблок	1/180

**ПОЛДНИК**

1. Крендель	1/50
2. Катък	1/180

**УЖИН**

1. Пудинг творожно-манный со сгущенкой	1/150
2. Чай с молоком	1/180
3. Банан	1/100

Хлеб на весь день на одного ребенка, кроме завтрака:

ржаной - 1/65 гр  
пшеничный - 1/55 гр

Медсестра: \_\_\_\_\_

«Утверждаю»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

**МЕНЮ**

**ЗАВТРАК**

1. Омлет с сыром	1/200
2. Батон с джемом	40/10
3. Чай с молоком	1/180

**ОБЕД**

1. Салат «Осенний»	1/60
2. Свекольник	1/200
3. Тефтели мясные	1/80
4. Овощное рагу	1/130
5. Компот из винограда	1/180

**ПОЛДНИК**

1. Кекс творожный	1/50
2. Молоко	1/180

**УЖИН**

1. Каша «Дружба»	1/150
2. Чай с сахаром	1/180

Хлеб на весь день на одного ребенка, кроме завтрака:

ржаной - 1/65 гр  
пшеничный - 1/55 гр

Медсестра: \_\_\_\_\_

«Утверждаю»

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

## МЕНЮ

### **ЗАВТРАК**

1. Каша пшеничная молочная	1/200
2. Батон с маслом	40/10
3. Какао	1/180

### **ОБЕД**

1. Салат зеленый с болгарским перцем	1/60
2. Суп пюре из разных овощей	1/200
3. Бефстроганов в молочном соусе	1/80
4. Гречка отварная	1/130
5. Компот из свежих фруктов (груша, слива)	1/180

### **ПОЛДНИК**

1. Коржик	1/50
2. Кефир	1180

### **УЖИН**

1. Рыбные кнели	1/60
2. Пюре картофельное	1/90
3. Помидор (нарезка)	1/50
4. Отвар шиповника	1/180

Хлеб на весь день на одного ребенка, кроме завтрака:

ржаной - 1/65 гр  
пшеничный - 1/55 гр

Медсестра: \_\_\_\_\_

«Утверждаю»

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

## МЕНЮ

### **ЗАВТРАК**

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Творожно манный пудинг с ягодным соусом | 1/200 |
| 2. Батон с маслом                          | 40/10 |
| 3. Кофе                                    | 1/180 |

### **ОБЕД**

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Салат «Акварель» (свекла, морковь, огурец, капуста) | 1/60  |
| 2. Щи со сметаной                                      | 1/200 |
| 3. Плов с мясом  | 1/200 |
| 4. Компот из яблок                                     | 1/180 |

### **ПОЛДНИК**

- |                     |       |
|---------------------|-------|
| 1. Пряник           | 1/30  |
| 2. Йогурт «Активия» | 1/100 |

### **УЖИН**

- |   |       |
|---|-------|
| 1. Куриные биточки с отварной картошкой | 1/150 |
| 2. Огурец (нарезка)                     | 1/50  |
| 3. Отвар шиповника                      | 1/180 |

Хлеб на весь день на одного ребенка, кроме завтрака:

ржаной - 1/65 гр  
пшеничный - 1/55 гр

Медсестра: \_\_\_\_\_

«Утверждаю»

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

## МЕНЮ

### **ЗАВТРАК**

- |                             |          |
|-----------------------------|----------|
| 1. Зерновой мюсли с молоком | 1/200    |
| 2. Батон с маслом и сыром   | 40/10/10 |
| 3. Чай с молоком и сахаром  | 1/180    |

### **ОБЕД**

- |  |       |
|--|-------|
| 1. Салат из свежих овощей (помидор и огурцы) | 1/60  |
| 2. Борщ                                      | 1/200 |
| 3. Жаркое с мясом                            | 1/200 |
| 4. Морс ягодный (брусника)                   | 1/180 |

### **ПОЛДНИК**

- |                        |       |
|------------------------|-------|
| 1. Ватрушка с творогом | 1/50  |
| 2. Биокефир            | 1/180 |

### **УЖИН**

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 1. Рыбные котлеты с овощами | 1/150 |
| 2. Лимонный напиток         | 1/180 |

Хлеб на весь день на одного ребенка, кроме завтрака:

ржаной - 1/65 гр

пшеничный - 1/55 гр

Медсестра: \_\_\_\_\_

**Перспективное меню для детских садов с 10-ти часовым пребыванием  
на 1 неделю (осень)**

День недели	ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
Понедельник	- Каша гречневая с кабачками; - Батон с маслом; - Чай с сахаром.	- Салат «Овощной букет» (помидоры, огурцы, перец болгарский., зелень с растительным маслом); - Суп крестьянский со сметаной; - Котлета рубленая, запеченная в молочном соусе; - Овощное рагу; - Компот из свежих фруктов (груша).	- Печенье; - Йогурт «Активиа»	- Макароны, запеченные с сыром; - Чай с сахаром и молоком.
Вторник	- Каша ячневая молочная; - Батон с маслом и сыром; - Какао с молоком.	- Салат из белокочанной капусты с растительным маслом; - Суп-лапша на курином бульоне; - Биточки куриные в сметанном соусе; - Рис припущенный; - Компот из свежих фруктов (яблоко, слива).	- Плюшка; - Биокефир 3,2% жирности.	- Рыба (судак), запеченная с картофелем порусски; - Помидор (нарезка); - Чай с лимоном
Среда	- Каша пшенная молочная с тыквой; - Батон с джемом; - Чай с молоком.	- Салат из свежих помидоров с болгарским перцем на растительном масле; - Суп овощной на мясном бульоне; - Запеканка картофельная с отварным мясом; - Компот из свежих фруктов (груша, персик).	- Пирожок, печеный с яблоком ; - Молоко кипяченое 3,2% жирности	- Сырники творожные, запеченные со сметанным соусом; - Чай с сахаром.
Четверг	- Каша молочная из 3-х злаков; - Батон с маслом и сыром; - Кофейный напиток	- Салат из осенних овощей на растительном масле (кабачок, баклажаны, помидор); - Суп фасолевый ; - Гуляш из отварного мяса; - Вермишель отварная; - Компот из свежих фруктов (яблоко).	- Сочни с творогом; - Биокефир 3,2% жирности.	- Салат зеленый с огурцом; - Омлет натуральный; - Отвар шиповника
Пятница	- Каша кукурузная молочная; - Батон с маслом; - Чай с сахаром и молоком.	- Салат «Осенний» (цветная капуста, помидоры, огурцы, салат листовой); - Суп гороховый вегетерианский; - Котлета рыбная «Нежность»; - Гречка отварная; - Компот из свежих фруктов (груша, слива).	- Рогалик с миндалём; - Йогурт «Активиа».	- Гнезда (мясные биточки, запеченные с помидорами и сыром); - Тушеная свекла; - Чай с сахаром

## Перспективное меню на 1 неделю (зима)

День недели	ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
Понедельник	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Каша молочная из 3-х злаков;</li> <li>- Батон с маслом и сыром;</li> <li>- Кофейный напиток с молоком.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Салат из отварной свеклы с зеленым горошком и зеленым луком;</li> <li>- Суп картофельный;</li> <li>- Котлета рубленая, запеченная в соусе молочном;</li> <li>- Вермишель отварная;</li> <li>- Кисель брусничный.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Печенье;</li> <li>- Молоко, кипяченое 3,2% жирности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Фрикадельки в соусе;</li> <li>- Капуста тушеная;</li> <li>- Чай с сахаром;</li> <li>- Яблоко.</li> </ul>
Вторник	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Запеканка творожная с ягодным соусом;</li> <li>- Батон с маслом;</li> <li>- Чай с сахаром.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Салат из капусты белокочанной с растительным маслом;</li> <li>- Суп с клецками на курином бульоне;</li> <li>- Плов с курицей;</li> <li>- Компот из сухофруктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Коржик молочный;</li> <li>- Биокефир.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рыба, запеченная с картофелем по-русски;</li> <li>- Помидор (нарезка);</li> <li>- Лимонный напиток.</li> </ul>
Среда	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Каша пшеничная молочная с тыквой;</li> <li>- Батон с джемом;</li> <li>- Чай с молоком и сахаром.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Салат из моркови с растительным маслом;</li> <li>- Суп-пюре из разных овощей;</li> <li>- Шницель мясной;</li> <li>- Картофельное пюре;</li> <li>- Компот из замороженных ягод.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Рогалик с орехами;</li> <li>- Молоко кипяченое 3,2% жирности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Омлет натуральный;</li> <li>- Отвар шиповника;</li> <li>- Банан.</li> </ul>
Четверг	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Каша ячневая молочная;</li> <li>- Батон с маслом и сыром;</li> <li>- Какао с молоком</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Салат «Винегрет»;</li> <li>- Суп крестьянский со сметаной ;</li> <li>- Биточки говяжьи;</li> <li>- Овощное рагу;</li> <li>- Компот из сухофруктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Вафли;</li> <li>- Просто-кваша.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Макароны с мясом;</li> <li>- Чай с сахаром.</li> </ul>
Пятница	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Каша кукурузная молочная;</li> <li>- Батон с маслом;</li> <li>- Чай с сахаром.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Салат из морской капусты с морковью на растительном масле;</li> <li>- Суп гороховый;</li> <li>- Котлета рыбная «Нежность»;</li> <li>- Картофель отварной, запеченный с маслом;</li> <li>- Морс ягодный (смородина).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ватрушка с творогом;</li> <li>- Йогурт «Активиа».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Кнели мясные паровые с рисом;</li> <li>- Кисель клюквенный.</li> </ul>

## Примерные технологические карты блюд

### Калькуляционная карта

Наименование блюда: **Чай с молоком**

Выход в готовом виде: **200гр.**

№ п.п.	Наименование ингредиента	Ед. измерения	Вес, брутто	Вес, кг
3	молоко 3,2%	гр.	40	0,240
1	чай	гр.	2	0,012
2	сахар	гр.	15	0,090

Медсестра \_\_\_\_\_

Диетсестра \_\_\_\_\_

Шеф-повар \_\_\_\_\_

### Калькуляционная карта

Наименование блюда: **Салат из свежей капусты и помидор.**

Выход в готовом виде: **150гр.**

№ п.п.	Наименование ингредиента	Ед. измерения	Вес, брутто	Вес, кг
1	капуста белокачанная	гр.	75	2,175
2	помидоры	гр.	53	1,537
3	зелень (укроп)	гр.	3	0,087
4	масло растительное	гр.	30	0,870
5	перец чёрный	гр.	0,01	0,000
6	соль	гр.	1	0,029
7	морковь	гр.	20	0,580

Медсестра \_\_\_\_\_

Диетсестра \_\_\_\_\_

Шеф-повар \_\_\_\_\_



### Калькуляционная карта

Наименование  
блюда:  
Выход в готовом  
виде:

**Курица с овощами**

**150 гр.**

№ п.п.	Наименование ингредиента	Ед. измерения	Вес, брутто	Вес, нетто
1	мясо куриное	гр.	200	195
2	лук репчатый	гр.	31	26
3	масло растительное	гр.	20	20
4	помидоры	гр.	25	21
5	соль	гр.	2	2
6	перец чёрный	гр.	0,01	0,01
7	лавровый лист	гр.	0,01	0,01
8	перец болгарский	гр.	23	17
9	зелень(укроп)	гр.	3	2
10	чеснок	гр.	2	1

Медсестра /  
Диетсестра  
Шеф-повар

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Калькуляционная карта

Наименование  
блюда:  
Выход в  
готовом виде:

**Морской язык с луком**

**150 гр.**

№ п.п.	Наименование ингредиента	Ед. измерения	Вес, брутто	Вес, нетто
1	морской язык	гр.	237	112
2	лук репчатый	гр.	36	30
3	сметана	гр.	10	10
4	мука	гр.	7	7
5	соль	гр.	2	2
6	перец чёрный	гр.	0,01	0,01
7	масло растительное	гр.	30	30
8	зелеь (укроп)	гр.	3	2
9	сыр	гр.	30	30

Медсестра /  
Диетсестра  
Шеф-повар

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Здоровье детей невозможно обеспечить без рационального питания, которое является необходимым условием их гармоничного роста, физического и нервно-психического развития, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов внешней среды. Кроме того, правильно организованное питание формирует у детей культурно-гигиенические навыки, полезные привычки, так называемое рациональное пищевое поведение, закладывает основы культуры питания.

Роль питания в современных условиях значительно повышается в связи с ухудшением состояния здоровья детей в результате целого комплекса причин, одной из которых является нарушение структуры питания и снижение его качества как в семье, так и в организованных детских коллективах.

Здоровое питание играет главнейшую роль в развитии ребенка, так как от него напрямую зависит, сколько ваш малыш получит разнообразных витаминов и микроэлементов, которые играют первостепенную роль в росте малыша, в его умственном и физическом развитии.

Питание детей в детском саду определено нормами, специально установленными для детей. В меню составленном на неделю, учитывается то, что в совокупности все блюда с меню должны дать малышу весь объем микроэлементов и полезных веществ, что ему необходимы. Детское питание продумывается до мельчайших подробностей, и контроль за качеством приготовленной еды и ее вкусовыми характеристиками постоянно осуществляется медработником. В каждом детском саду работает медсестра, она ежедневно проверяет качество пищи.

В детском ежедневном рационе не повторяются одинаковые продукты, а рыба малышам дается раз в неделю. Меню каждого детского сада обязательно состоит из кисломолочных продуктов, яиц, мяса, круп, овощей, макаронных изделий. Введено по режиму четырех-пятиразовое питание, для ребенка оно является оптимальным вариантом в течении того времени, когда ребенок находится в детском саду (10-12 часов).

Питание детей в детском саду необходимо скорректировать с питанием своего ребенка дома, тогда вы значительно разнообразите его дневной рацион вкусной и полезной для растущего молодого организма пищей.

## ЛИТЕРАТУРА

1. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» Постановление Правительства Республики Казахстан от 30 декабря 2011 года № 1665;
2. *Алексеева А. С., Дружинина Л. В., Ладодо К.* Организация питания детей в ДОУ. – М., Просвещение, 1990.
3. *Ведрашко В. Ф., Кисляковская В. Г., Русакова Е. В.* Питание в детском саду. – М., Просвещение, 1971.
4. Журнал "Справочник руководителя образовательного учреждения", 2009, №4.
5. Журнал «Справочник руководителя дошкольного учреждения», 2010, №1.
6. Инструктивные указания о порядке питания сотрудников детского сада. Справочник по дошкольному воспитанию. – М., Просвещение, 1980.
7. *Кокоткина О.* Журнал «Дошкольное воспитание». 2004, №10.
8. *Конь И.* Журнал «Обруч». 2007, №1.
9. *Ладодо К.С., Дружинина Л.В.* Журнал «Дошкольное воспитание». 1989, №1, с. 93-101.
10. *Ладодо К.С., Дружинина Л.В.* Журнал «Дошкольное воспитание». 1989, №9, с.85-91.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка .....	3
2. Общие положения .....	5

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

3. Контроль пищеблока, требования к составлению меню, технологических карт блюд, организация питания в группах .....	6
4. Основные правила .....	7
5. Содержание и распределение вопросов контроля .....	7
6. Документация .....	8
7. Примерный План-график контроля организации питания в детском саду на учебный год .....	9
8. Режим питания его правильная организация .....	14
9. Витаминизация детского питания .....	21
10. Особенности питания детей с учетом тех или иных отклонений в состоянии здоровья (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, хроническими заболеваниями органов пищеварения и др.) .....	21
11. Правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи .....	23
12. Санитарные правила к содержанию пищеблока .....	27

## ПРИЛОЖЕНИЯ

13. Приложение 1. Примерное меню на одну неделю с учетом возрастных особенностей детей для детских садов с «10-ти часовым пребыванием детей от 3-х до 6 (7) лет .....	32
14. Приложение 2. Перспективное меню для детских садов с 10-ти часовым пребыванием .....	37
15. Приложение 3. Примерные технологические карты блюд .....	39
16. Заключение .....	41
17. Литература .....	42
18. Содержание .....	43