

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ «Заречная начальная школа-
детский сад»
А.М. Мерзенева
«13» февраля 20_19__г.
приказ № 13 от февраля 2019 года



ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания обучающихся
в МОУ «Заречная начальная школа-детский сад»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с изменениями/ от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г.; Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049 – 13, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15.

1.2. В соответствии с Федеральным Законом №273-ФЗ от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», приказом Министерства образования и науки Российской Федерации, Уставом МОУ «Заречная начальная школа- детский сад», ответственность за организацию питания несет руководитель ОУ. Повседневный, ежедневный контроль за соблюдением требований санитарных правил по организации детского питания – контроль за работой пищеблока, питанием детей осуществляет медицинская сестра.

1.3. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания обучающихся МОУ «Заречная начальная школа- детский сад (далее ОУ).

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Воспитанники ОУ получают четырёхразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник;

2.2. Обучающиеся ОУ получают трехразовое питание: завтрак, обед, полдник (ГПД).

2.3. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка.

2.4. Питание должно быть организовано в соответствии с меню, утвержденным директором МОУ «Заречная начальная школа- детский сад», рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в ОУ.

2.5. На основе 10-дневного меню ежедневно медсестрой ОУ составляется меню-требование на следующий день и утверждается руководителем ОУ.

2.5. Приготовление блюд идёт по утвержденным технологическим картам данного меню.

2.6. При составлении меню-требования учитываются:

- среднесуточный набор продуктов;
- объем блюд;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;

- выход готовых блюд;
- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления;
- нормы физиологических потребностей;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;
- сведения о стоимости и наличии продуктов.

2.7. Меню - подписывается поваром, заведующим хозяйством, мед. работником и директором.

2.8. Меню- является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.9. Вносить изменения в утвержденное меню без согласования с руководителем ОУ запрещается.

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

2.12. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки должны сохраняться до окончания реализации продукции.

2.13. Заведующий хозяйством:

- контролирует качество получаемых от поставщика продуктов с ведением журнала установленной формы по скоропортящимся продуктам.
- ежедневно ведёт Книгу количественного учёта продуктов.
- получение продуктов в кладовую, их соответствующее хранение и выдачу производит материально-ответственное лицо – заведующий хозяйством детского сада.
- выдачу продуктов со склада в пищеблок производит в соответствии с утвержденным руководителем меню не позднее 15.00 часов предшествующего дня, указанного в нем.
- ежедневно ведёт Журнал по контролю за качеством готовой продукции (бракеражный) с соответствующей записью в журнале установленной формы и подписями членов бракеражной комиссии;
- ежемесячно проводит выверку остатков продуктов питания с бухгалтером.

2.14. Медсестра ОУ:

- анализирует выполнение натуральных норм питания подекадно, при необходимости, с последующей коррекцией;

- ежемесячно анализирует качественный состав питания детей с подсчетом химического состава и калорийности потребленных продуктов;
- ведет учет питающихся детей с занесением данных в Журнал посещаемости;

2.15. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемной, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

2.16. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и суммарному объёму блюд по приёму пищи разовых порций.

2.17. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения комиссии, после снятия ими пробы и записи в Журнале по контролю за качеством готовой продукции (бракеражний) с результатом оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

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

2.19. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо непосредственно перед реализацией. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинской сестры. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинской сестрой в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

2.20. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество и ассортимент получаемых продуктов несут ответственность руководитель, заведующий хозяйством и представитель поставщика.

2.21. Обнаруженные некачественные продукты, их непоставка или недостача оформляются актом, который подписывает комиссия по списанию продуктов питания из работников детского сада и представитель поставщика.

2.22. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности,
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- картотеку технологий приготовления блюд;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу всех приготовленных блюд в объеме порции за 48 часов;
- медицинскую аптечку.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Выдача готовой пищи проводится строго по графику, утвержденному руководителем ОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Пред раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:

- проветрить помещение;
- промыть столы горячей водой с мылом;
- тщательно вымыть руки;
- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;
- разливается III блюдо;
- в розетки, согласно меню, раскладывается салат (порционные овощи);
- подается первое блюдо;
- дети рассаживаются за столы;
- дети приступают к приему первого блюда;
- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
- подается второе блюдо;
- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. Прием пищи педагогом, младшим воспитателем и детьми может осуществляться одновременно.

4. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания

4.1. Ответственная за питание медсестра ОУ осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения детей.

4.2. Ежедневно медсестра составляет меню на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей.

4.3. Воспитатели с 8:40 до 9:00 подают сведения о фактическом присутствии воспитанников в группах медсестре, которая оформляет данные и передает на пищеблок.

4.4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом в виде увеличения нормы блюда.

4.5. С последующим приемом пищи /обед, полдник/ дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад.

4.6. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Заведующему хозяйством необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов /мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./

4.7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.8. Учет продуктов ведется в накопительном журнале. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.9. Начисление оплаты за питание производится бухгалтерией образовательной организации на основании табеля посещаемости, которые заполняет воспитатель. Число д/дней по табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.

4.10. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в плату родителям за присмотр и уход за детьми, размер которой устанавливается постановлением администрации муниципального образования «Каргопольский муниципальный район» Архангельской области.

5. Ведение документации по питанию

В МОУ «Заречная начальная школа- детский сад» для организации и контроля питания ведется следующая документация:

5.1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по организации питания.

5.2. 10- дневное меню, утвержденное директором МОУ «Заречная начальная школа- детский сад»

5.3. Картотека технологических карт приготовления блюд.

5.4. Приказ директора «МОУ «Заречная начальная школа- детский сад» «Об организации питания МОУ «Заречная начальная школа- детский сад».

5.5. Ежедневное меню для информирования родителей о рационе питания воспитанников.

5.6. График выдачи готовой продукции для организации питания в группах.

5.7. Нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

5.8. Ежедневное меню на следующий день.

5.9. Специальные журналы:

- журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок продукции;
- журнал по контролю и качеству готовой продукции (бракеражный);
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья работников пищеблока и младших воспитателей (помощников);
- журнал учета посещаемости воспитанников;

5.10. Инструкции:

- по проведению С-витаминизации блюд,
- по измерению объема блюд,
- по обработке яиц,
- по обработке кухонного инвентаря,
- по обработке кухонной посуды,
- по обработке столовой и чайной посуды,
- по отбору суточной пробы готовой продукции,
- к условиям хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий,
- к условиям приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий,
- кулинарной обработки овощей и фруктов.

Форма технологической карты (образец)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (на 1 порцию), г	
	Брутто	Нетто
Выход:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁	B ₂	C

Технология приготовления _____

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание

Тетрадь количественного учёта продуктов

Приход				Расход			
Дата	Наименование	Кол-во (кг, шт.)	Сумма, руб.	Дата	Наименование	Кол-во (кг, шт.)	
						ясли	дошкольники

Журнал по контролю за качеством готовой продукции (бракеражный)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	примечание

Примерные возрастные объемы порций для детей

наименование блюда	Вес (масса) в граммах	
	от 1 года до 3-х лет	от 3-х до 7-ми лет
суп, овощное	блюдо 120-200	200-250
суп, мясное	блюдо 40-80	80-100
суп, рыбное	блюдо 70-120	120-150
суп, овощной	блюдо 50-70	70-80
суп, фруктовый	блюдо 30-45	60
суп (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200
салат		
салат, закуска	30-45	60
салат, основное	150-200	250
салат из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80
сметанное	100-150	150-180
сметанное (напиток)	150-180	180-200
сметанник		
сметанное, молоко	150-180	180-200
сметанное, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80
сметанное из творога, круп, овощей	80-150	150-180
сметанное фрукты	40-75	75-100
сметанное		
сметанное, каша	120-200	200-250
сметанное блюдо	70-120	120-150
сметанное	150-180	180-200
сметанное фрукты	40-75	75-100
сметанное на весь день:		
сметанное	50-70	110
сметанное	20-30	60

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество съедено	Общее количество внесенного витаминного препарата	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ БЛЮД

В целях профилактики недостаточности микроэлементов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компотов или киселей) аскорбиновой кислотой (для детей 1-3 лет – 35 мг, 3-6 лет – 50 мг на порцию).

С - витаминизацию готовых блюд рекомендуется проводить в соответствии п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 из расчета для детей 1 года до 3 лет – 35 мг., для детей от 3 лет до 7 лет – 50,0 мг. на порцию) или обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации из расчета 50-70% от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских) в соответствии с инструкцией по применению.

Витаминизация проводится в пищеблоке старшей медицинской сестрой или другими лицами медицинского персонала, специально выделенными для этой цели.

Витаминизацию готовых блюд проводят непосредственно перед их раздачей. Отвешенный по норме порошок аскорбиновой кислоты (или отсчитанные таблетки) растворяют в небольшой порции третьего блюда, охлажденного до температуры не выше 15⁰ С. Затем раствор вливают в общий котел охлажденного до 15⁰ С компота или 35⁰ С киселя и быстро размешивают. Подогревать витаминизированные блюда не разрешается. Если котел охлаждаем подогрев, то витаминизация блюда проводится после него. При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельную муку.

В детском учреждении лица, ответственное за С – витаминизацию, ежедневно заносит в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд сведения о проводимой витаминизации, указывает наименование препарата, наименование блюда, количество питающихся, общее количество внесенного витаминного препарата (в г), время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда, время приема блюда.

Для С – витаминизации применяются также сушеные плоды шиповника. Чтобы из них приготовить настой, ягоды промывают холодной водой, заливают кипятком и кипятят в течение 10 мин. в посуде с закрытой крышкой (железную посуду применять нельзя). Через сутки плоды отжимают, процеживают через марлю и кипятят в течение 1/2 -1 стакан) употребляют несколько приемов в течение дня. Срок годности настоя – один день.

Витаминизированное блюдо должно быть сразу роздано в группы, так как витамин С при длительном хранении разрушается.

Витамин С следует хранить в стеклянной закупоренной емкости в темном сухом месте при комнатной температуре, под замком, ключ от которого должен находиться у лица, ответственного за витаминизацию.

На основании СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г. № 28564

Инструкция по измерению объема блюд

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

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

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

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать 3 %, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Инструкция по обработке яиц (в промаркированных ёмкостях)

I ёмкость 1-2% (тёплый р-р кальцинированной соды 100-200 г * 10 л. воды)

II ёмкость обработка в разрешенном для этой цели в дезинфицирующем средстве

а) 2% р-р «Ника - 2» в течение - 20 мин., температура – 50⁰С (173 г. * 9 827г. воды)

б) 0,5 % р-р хлорамина в течение - 5 мин.

(50 г. * 10 л. воды).

III ёмкость ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут.

IV ёмкость – выкладываем чистое яйцо.

На основании СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г. № 28564

Инструкция по обработке кухонного инвентаря

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках.

Доски и ножи хранят на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде. **Металлический инвентарь** после мытья прокалывают в духовом шкафу (мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком, тщательно просушивают).

Рабочие столы

Моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющее средство, мочалки, щетки, ветошь и др.) В конце рабочего дня столы для сырой продукции моют с использованием дез. ср-в («Ди-хлор» 0,06% (1 таб. на 3 л. воды), «Ника -2» 2% раствор температура воды — 50°C (173 г. * 9827 г. воды).

Ветошь, мочалки, щетки для столов и посуды

после использования стирают с применением моющих средств, просушивают, хранят в специально промаркированной таре.

Пищевые отходы

собираются в промаркированное ведро с крышкой, не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведро очищается независимо от наполнения, моется 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:

мытьё полов, удаление пыли, паутины, протирание радиаторов, подоконников; ежедневно с применением моющих средств проводится мытьё стен, осветительной арматуры, очистка стекла от пыли и копоти.

1 раз в месяц проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

На основании СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г. № 28564

Инструкция по обработке кухонной посуды

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне:

1-я секция – мытье щётками водой t не ниже 40° С, с добавлением моющих средств.

(200 г. кальцинированной соды на 10 л. воды или 1 чайная ложка средства «Сорти» на 5 л. воды)

2-я секция – ополаскивание проточной горячей водой t не ниже 65°С с помощью шланга с душевой насадкой.

Далее посуда просушивается в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах (на высоте не менее 0,35 м. от пола).

Инструкция по обработке столовой и чайной посуды

Столовую посуду моют после механического удаления остатков пищи (1 - вода) моют путём полного погружения с добавлением моющих средств (200 г. кальцинированной соды на 10 л. воды или 1 чайная ложка средства «Сорти» на 5 л. воды) с t не ниже 40°.

(2 - вода) ополаскивают горячей проточной водой t не ниже 65° с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Далее посуда просушивается в перевернутом виде.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении, ручками вверх.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную ёмкость с крышкой для замачивания посуды (1 - вода) с дезинфицирующим средством («Ди-хлор» 0,06% (1 таб. на 3 л. воды), замачивая на 60 мин.);

(2 - вода) моют путём полного погружения с добавлением моющих средств (200 г. кальцинированной соды на 10 л. воды или 1 чайная ложка средства «Сорти» на 5 л. воды) с t не ниже 40°;

(3 - вода) ополаскивают горячей проточной водой t не ниже 65° с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Инструкция по отбору суточной пробы готовой продукции

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется медсестрой ДОУ.

Инструкция к условиям хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии

документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбинации питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется заводским хозяйством. Результаты контроля регистрируются в Журнале

бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше $+12^{\circ}\text{C}$. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, восприимчивых к запахам (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Инструкция к условиям приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для разделочного приготовления сырых и готовых продуктов.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться следующие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре $250 - 280^{\circ}\text{C}$ в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); фармированные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре $+75^{\circ}\text{C}$ до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу: омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре $180 - 200^{\circ}\text{C}$, слой не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре $220 - 280^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре $180 - 200^{\circ}\text{C}$ в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепропарочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С;

холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

На основании СанПиП 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г. № 28564

Инструкция кулинарной обработки овощей и фруктов

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлага, сеток. При обработке белочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

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

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).