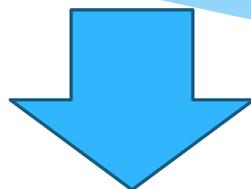
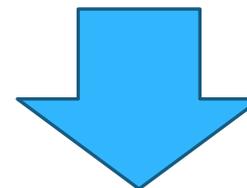


Требования к продуктам питания и их хранению в дошкольных учреждениях и школах

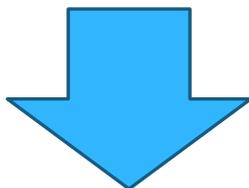
Требования к организации питания детей



Сбалансированное
питание в
соответствие с
возрастными
особенностями



Оборудование и
содержание пищеблока
должны соответствовать
нормам организации
общественного питания



Деятельность по
организации
питания определяет
СанПиН

*Условия,
Сроки Хранения
и Приобретения
Продуктов*

Доставка и хранение продуктов питания должны находиться под строгим контролем заведующего и медицинских работников

Продукты, поступающие в учреждение должны иметь документы удостоверяющие их качество, безопасность и происхождение

Продукция поступает в таре производителя

Документация и маркировочные ярлыки должны сохраняться до реализации товара

Обязательно проводится входной контроль и регистрация в журнале бракеража

Доставка пищевых продуктов осуществляется специальным транспортом, имеющим санитарный паспорт

Необходимо наличие кладовых, холодильных камер и складские помещения

Объём пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребёнка.

Питание в ДОУ осуществляется с учетом примерного десятидневного меню

При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда диетического питания.

НОРМЫ ПИТАНИЯ И ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ПОТРЕБНОСТЕЙ ДЕТЕЙ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ

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

Контроль за витаминизацией блюд, закладкой продуктов, санитарным состоянием пищеблока контролируется старшей медсестрой, кладовщиком и шеф – поваром

Вносить изменения в утверждённое меню-раскладку, без согласования с заведующей ДОУ, запрещается.

Выдача блюд производится строго по графику утвержденному заведующим

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ГРУППАХ ДЕТСКИХ САДОВ

Убирать тарелки со столов должны младшие воспитатели, детям убирать тарелки запрещено

Воспитатели обеспечивают безопасность во время получения и приема пищи

Во время раздачи пищи нахождение детей в обеденной зоне запрещено

Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещено

К сервировке стола могут быть привлечены дети от трех лет

Воспитатель докармливает детей с ограниченным навыком приема пищи

Питание должно находиться под контролем медицинских работников

Не допускается использование кулинарных жиров, уксуса, майонеза

Необходима витаминизация рациона

Используется только йодированная поваренная соль

Организация питания детей в школе

В рационе должны присутствовать крупы и молочно – крупяные блюда (каши)

В меню обязательно должны включаться овощи, зелень, фрукты, ягоды

Кладовые,
холодильники,
складские
помещения
должны
содержаться в
чистоте

Категорически
запрещено
хранить
испорченные
продукты вместе
со свежими

Строгое
соблюдение
товарного
соседства

Условия хранения продуктов

Обязательно
проводить
ежедневную и
генеральную
уборку
помещений

Строгое соблюдение
условий хранения:
сток годности,
температура хранения,
влажность помещения

Дезинсекция и
дератизация
проводиться
специализированным
и организациями