

# ТРЕБОВАНИЕ В СОСТАВЛЕНИИ МЕНЮ В ДОО, ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИЕМА ПИЩИ ДЕТЬМИ

Выполнила: Середкина О.М.  
Группа: Нт-105 ПСО

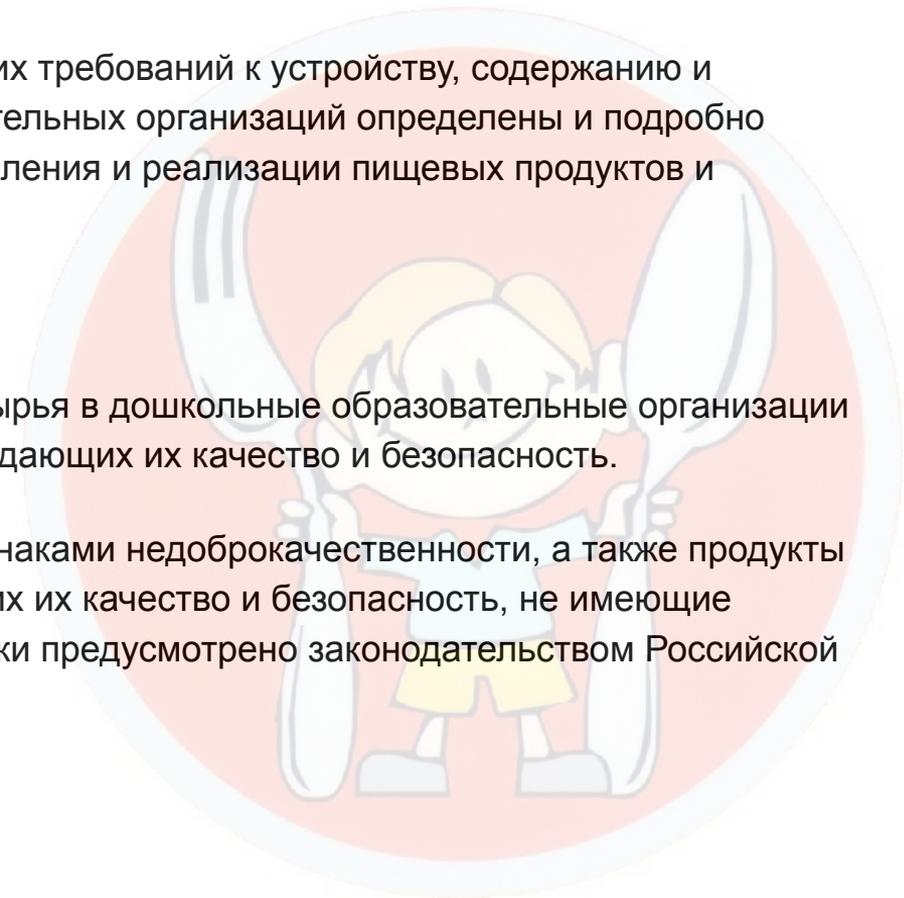
# 1. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Главой 14 указанных Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций определены и подробно описаны требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

## 1.1. Прием продукции.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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.



## 1.2. Хранение продуктов.

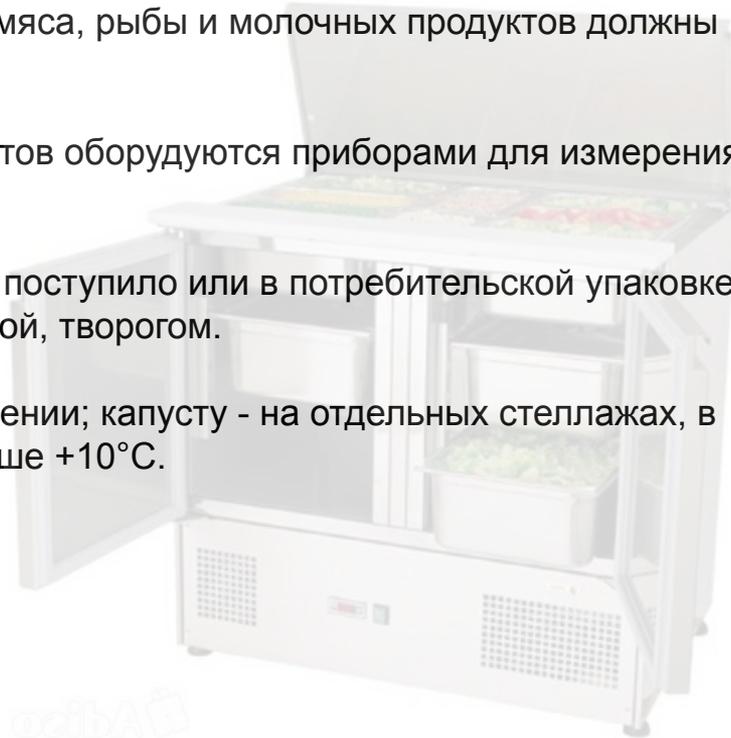
Хранятся пищевые продукты в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

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.

Молочные продукты хранятся в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше  $+10^{\circ}\text{C}$ .



### 1.3. Кулинарная обработка продуктов.

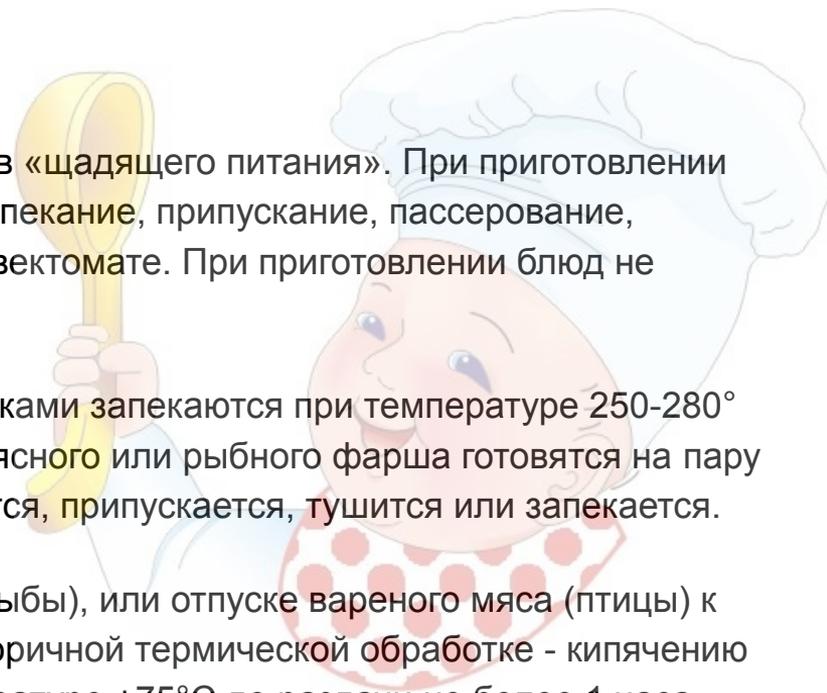
Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280° С в течение 20-25 мин. Формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (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°С до раздачи не более 1 часа.

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.



## 1.4. Выдача готовой пищи.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

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  $+2 + 6^{\circ}\text{C}$ . Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.



## 1.5. Питьевой режим.

В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.



## 2. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

### 2.1. Нормы физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии.

Таблица 1 Нормы физиологических потребностей детей в основных пищевых веществах и энергии.

Месяца	Энергия (ккал)	Белок, г			Жиры, г	Углеводы, г
			* в.т.ч. животный (%)	** г/кг массы тела		
0-3 мес.	115*	-	-	2,2	6,5*	13*
4-6 мес.	115*	-	-	2,6	6*	13*
7-12 мес.	110*	-	-	2,9	5,5*	13*
1-2 г.	1200	36	70	-	40	174
2-3г.	1400	42	65	-	47	203
3-7 лет	1800	54	60	-	60	261

Примечание: \* потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела, \*\* - потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании

## 2.2. Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

Таблица 2 Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи.

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

Для детей с круглосуточным пребыванием	Для детей с дневным пребыванием 8—10 час.	Для детей с дневным пребыванием 12 час.
завтрак (20—25%) 2-й завтрак (5%) обед (30—35%) полдник (10—15%) ужин (20—25%) 2-й ужин — (до 5%) — дополнительный прием пищи перед сном — кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием	завтрак (20—25%) 2-й завтрак (5%) обед (30—35%) полдник (10—15%)	завтрак (20—25%) 2-й завтрак (5%) обед (30—35%) полдник (10—15%) */ или уплотненный полдник (30—35%) ужин (20—25%)*  * вместо полдника и ужина возможна организация уплотненного полдника (30—35%)

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

### 2.3. Основные составляющие блюда.

Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок и блюд. Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.



## 2.4. Режим питания детей по отдельным приемам пищи.

Таблица 3 Режим питания детей по отдельным приемам пищи



Режим питания детей

Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах)		
	8—10 часов	11—12 часов	24 часа
8 <sup>30</sup> — 9 <sup>30</sup>	завтрак	завтрак	завтрак
10 <sup>30</sup> — 11 <sup>00</sup> (рекомендуемый)	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12 <sup>00</sup> — 13 <sup>00</sup>	обед	обед	обед
15 <sup>30</sup> — 16 <sup>00</sup>	полдник	полдник*	полдник
18 <sup>30</sup> — 19 <sup>00</sup>	-	ужин	ужин
21 <sup>00</sup>	-	-	2 ужин