

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«ВЛАДИМИРСКИЙ ЭКОНОМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Организация питания в ДОУ



Разработали преподаватели
Парфенова Е.Н.
Широкова Л.В.

Нормативная документация

1. Федеральные законы:

- 1.1. Федеральный закон от 02.01.00 №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- 1.2. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. ГОСТы и ОСТы:

- 2.1. ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».
- 2.2. ГОСТ Р 53996-2010 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

3. Санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы:

- СанПиН 2.4.1,3049—13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»
- СанПиН 2.4.1.2660—10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях».

Ведение специальной документации в детском саду:

1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.
2. Наличие «Примерных меню», утвержденных вышестоящими организациями для работы в дошкольном учреждении.
3. Методические рекомендации по организации питания в детском саду.
4. Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».
5. Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.
6. Наличие графика закладки основных продуктов питания; графика выдачи готовой продукции для организации питания в группах; нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом; графика выдачи продуктов питания из кладовой в пищеблок.
7. Ежедневное меню-заказ на следующий день.
8. Специальные журналы:
 - журнал бракеража сырой продукции;
 - журнал бракеража готовой продукции;
 - журнал закладки основных продуктов;
 - накопительная ведомость;
 - журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.
9. Наличие в пищеблоке инструкций по выполнению санитарно-эпидемиологического режима.

Принципы детского питания:

- Удовлетворение потребностей детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с возрастными физиологическими особенностями;
- использование рекомендуемого ассортимента продуктов;
- рациональное распределение энергетической ценности и пищевых продуктов по отдельным приемам пищи;
- адекватная технологическая обработка пищевых продуктов, обеспечивающая максимальную сохранность пищевой ценности, высокие вкусовые качества кулинарной продукции, ее диетическую направленность;
- безопасность кулинарной продукции.



Что можно и что нельзя

Мясо, яйца, творог и рыба. Для питания дошкольников лучшим мясом считаются нежирная телятина, куры, индейка. Из рыбы предпочтительнее всего треска, судак, минтай, хек, навага и горбуша.

Деликатесы, копчености, икра и прочие «праздничные» блюда и давать лучше по праздникам.



Что и сколько

Каждый день ребенок должен получать молоко и молочные продукты – кефир, ряженку, нежирный творог и йогурт.

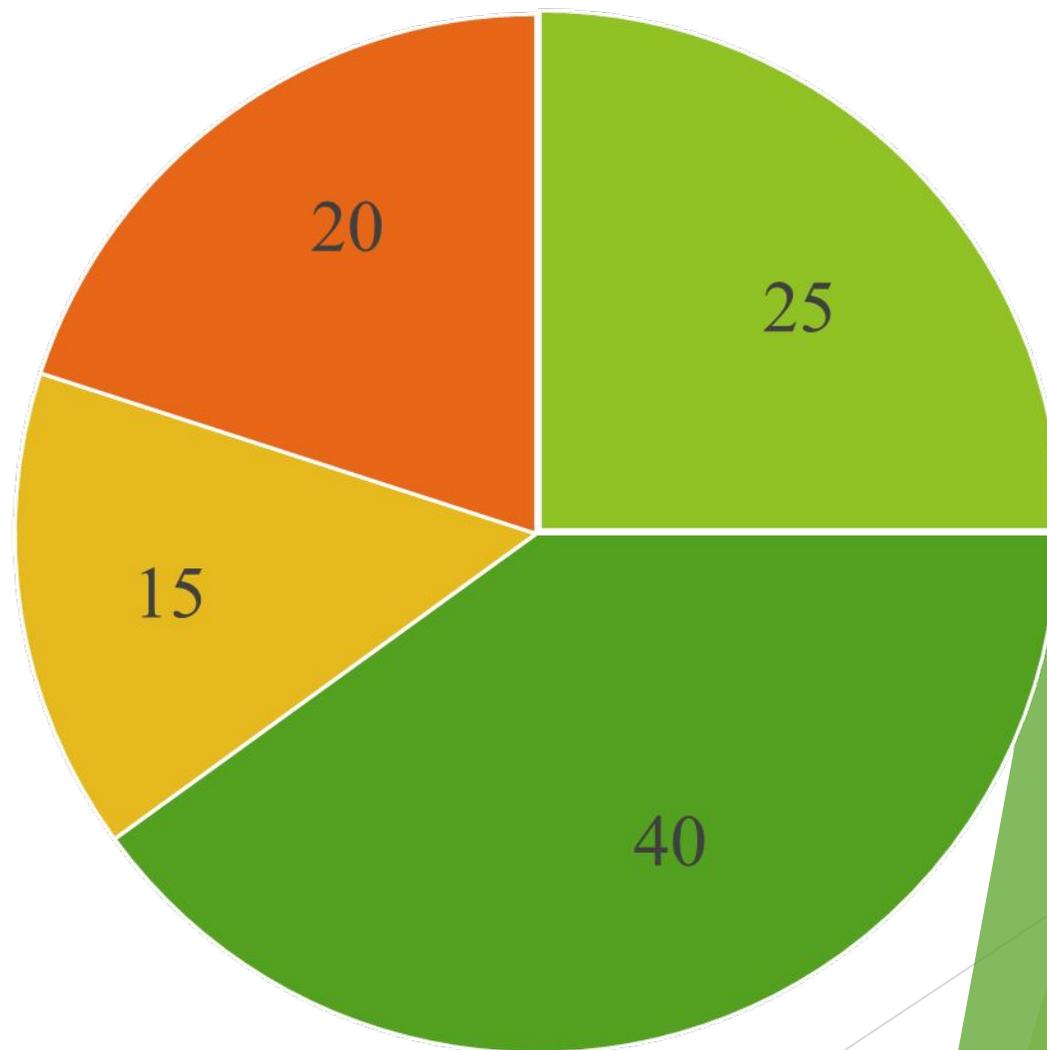
Овощи, фрукты и соки из них также требуются дошкольнику ежедневно. Для полноценного питания дошкольнику необходимо 150–200 г картофеля и 200–250 г других овощей в день. В их числе – редис, салат, капуста, огурцы, помидоры и зелень. Фруктов и ягод нужно тоже немало – 200–300 г в свежем виде, плюс соки и нектары.

Сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1—2 раза в неделю — после тепловой обработки;

Вдобавок к мясу и овощам, детям нужны хлеб и макароны из твердых сортов пшеницы, а также жиры в виде сливочного и растительного масел.

Соблюдаем режим (1700ккал)

- Завтрак (425ккал)
- Обед (680ккал)
- Полдник (255ккал)
- Ужин (340ккал)



Технологическая карта

Технологическая карта №

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

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

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	

Технология приготовления: _____

Норма питания

	0—3 мес.	4—6 мес.	7—12 мес.	1—2 г.	2—3 г.	3—7 лет
Энергия, ккал	115*	115*	110*	1 200	1400	1 800
Белок, г	-	-	-	36	42	54
* в т. ч. животный, %	-	-	-	70	65	60
** г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
Жиры, г	6,5*	6,0*	5,5*	40	47	60
Углеводы, г	13*	13*	13*	174	203	261

* 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

Технологическая карта блюд в ДОУ должна содержать:

- ▶ наименование блюда;
- ▶ номер рецепта, который использовался в приготовлении;
- ▶ источник, где был взят рецепт;
- ▶ вес и перечень исходящих продуктов;
- ▶ выход готового блюда;
- ▶ энергетическую и пищевую ценность(БЖУ).

Нарушения, за которые чаще всего штрафуют в д/с

- ▶ Нарушение требований к набору блюд: отсутствуют бутерброды на завтрак и закуска на обед; натуральные молочные продукты заменяются консервами (в составе преобладают заменители молочного жира); допускается повторение одних и тех же блюд в один день или последующие два дня.
- ▶ При составлении меню не соблюдается распределение энергетической ценности суточного рациона по отдельным приемам пищи, а пищеблок не оборудован холодильным оборудованием в достаточном количестве.

БЭСТ

БЭСТ-5. Питание - это возможность правильно и быстро подготовить технологические карты блюд, плановое меню и меню-раскладку, рассчитать и заказать необходимое количество продуктов, оформить в соответствии с требованиями СанПиН документы.

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час поступления прод. сырья и пищ. продукто в	Наименование пищ. продукто в	Кол-во поступившего прод. сырья и пищ. продукто в (кг, л, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищ. продукта, номер товарно-транспортной накладной	Рез-т органолептической оценки поступившего прод. сырья и пищ. продукто в	Условия хранения, конечный срок реализации прод. сырья и пищ. продукто в	Дата и час фактической реализации прод. сырья и пищ. продукто в по дням	Подпись ответственного лица
--	------------------------------	--	---	---	--	---	-----------------------------

Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

№ п / п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	Соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации. Соответствие принадлежности к партии, указанной в документации. Соответствие требованиям действующего законодательства.	Каждая партия поступающих сырья и пищевых продуктов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции, ФЗ №29 от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.3.6.1079-01, ГОСТ Р 51074-2003, СанПин 2.3.2.1078-01.
2	Контроль на этапе технологических процессов	Процессы приготовления, готовая продукция	Лабораторный и инструментальный контроль: на этапах технологического процесса; готовой продукции: органолептические, физико-химические и микробиологические показатели. Воды питьевой: органолептические и микробиологические показатели	Ежедневно, каждый вид блюда 1 раз в 6 месяцев 30% от каждого вида блюд собственным производством	СП 2.3.6.1079-01, СанПин 2.3.2.1078-01, нормативная техническая документация, СП 2.3.6.1079-01, СанПин 2.1.4.1074-01.

3	Санитарно-эпидемиологический режим	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спец.одежды персонала.	1 раз (не менее 10 смывов) в квартал	СП 2.3.6.1079-01
4	Производственная среда	Условия труда на рабочем месте	<p>Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте: физические(микроклимат, температура рабочих поверхностей, освещенность, тепловое излучение, шум, вибрация, химические факторы).</p> <p>Физиологоэргонимические исследования.</p>	<p>2 раза в год</p> <p>1 раз год</p>	СП 1.1.1058-01, СП 1.1.2193-07, СП 2.3.6.1079-01, постановление Минтруда №12 от 14.03.97г, Р2.2.755-99.

Органолептические показатели

- ▶ Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи.
- ▶ Определяется запах пищи.
- ▶ Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Оборудование

Наименование помещения	Оборудование
Склады (кладовые)	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" ⁴ и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубания мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокогел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

