

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
- центр развития ребенка - детский сад № 84 города Орла**

302038, Россия, Орловская область, город Орел, ул. Metallургов, д.46-А Телефон факс (4862) 33-56-54

ОКПО 41694871, ОГРН 1025700846775. ИНН/КПП 5751018113 / 575401001

[sadik-84@yandex.ru](mailto:sadik-84@yandex.ru)

«Согласовано»

Председатель Общего собрания  
работников учреждения  
МБДОУ - центр развития ребенка  
- детский сад № 84 города Орла

И.М. Кошкарева

«Утверждаю»

Заведующая МБДОУ - центр развития  
ребенка - детский сад № 84 города Орла  
И.Ф. Мозокина  
Приказ № 40/1-8 от 20.01.2017



## ПОЛОЖЕНИЕ

### об организации питания

Принято на педагогическом совете  
№ 4 от 20.01.2017

## **I. Общие положения**

Организация питания в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – центре развития ребенка – детском саду № 84 г. Орла осуществляется на основе следующих нормативно-правовых документов:

- СанПиН 2.4.1.3049-13;

- Устав дошкольного учреждения.

1.1. Учреждение организует питание детей в предусмотренных помещениях. Установлено пятиразовое питание. Оно осуществляется в соответствии с примерным меню (десятидневным), разработанным в соответствии с рекомендациями территориального управления Роспотребнадзора по Орловской области.

1.2. Продукты питания приобретаются в торгующих организациях, указанных Учредителем, по решению комиссии по размещению муниципального заказа на приобретение товаров, выполнение работ и оказанию услуг для нужд учреждений образования, при наличии разрешения служб территориального управления Роспотребнадзора по Орловской области.

1.3. Контроль за качеством и разнообразием питания, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением сроков реализации продуктов возлагается на администрацию, старшую медицинскую сестру, шеф повара, согласно их должностным Инструкциям.

## **II. Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока**

2.1 Требования к устройству, оборудованию, содержанию пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормам к организациям питания в ДОУ, изготовлению в них пищевых продуктов и продовольственного сырья, а также типовой инструкции по охране труда при работе в пищеблоках.

2.2 Технологическое оборудование, инвентарь, посуду, тару изготавливают из материалов, имеющих санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии санитарным правилам, и маркируется для сырых и готовых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

2.3. Для приготовления пищи используют электрооборудование и электрические плиты. Помещение кухни оборудуют вытяжной вентиляцией.

2.4. Инструкция по применению моющих и дезинфицирующих средств обязательно доводится до сведения всех сотрудников, использующих данное средство (с учетом конкретного режима проводимой обработки).

В буфетных, моечных столовой и кухонной посуды, а также возле всех ванн, которые используют для обработки инвентаря, вывешивают инструкции по режиму мытья посуды и обработки инвентаря с указанием концентраций моющих и дезинфицирующих средств, используемых в данный момент, правил приготовления рабочих растворов.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Растворы хранят в емкостях из темного стекла с хорошо пригнанной пробкой, избегая воздействия на них света и влаги, не более 5 дней

2.5. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны типа ВМ-1, ВМ-2, ВМ-1А, ВМ-2А (не менее 2-х из нержавеющей стали, алюминия, дюралюминия и др.) с подводкой к ним горячей и холодной воды с установкой смесителей. Температура горячей воды в точке разбора - не менее 65 °С.

Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы водяного отопления не используют.

В месте присоединения ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

2.6. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

2.7. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. после мытья в первой ванне с горячей водой (50 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65 °С во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

2.8. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюда, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) — из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и приборы из алюминия.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

Посуду хранят в буфете.

Посуду и столовые приборы моют в 2-х или 3-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждого группового помещения.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже - (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивание горячей проточной водой проводят во второй ванне и просушиваются.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводится обеззараживание (дезинфекция) посуды в установленном порядке. Для обеззараживания посуды рекомендуется использование сухожарового шкафа, который устанавливают в каждой групповой ячейке. При его отсутствии для обеззараживания посуды в каждой группе следует иметь емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе (приложение 3).

2.9. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специально ветошью.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем стирают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

2.10. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема.

Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2%-ным раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

2.11. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, освети тельной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

2.12. В помещениях пищеблока проводят санитарно-профилактические мероприятия по борьбе с мухами, тараканами и грызунами, а при их появлении — истребительные, с использованием разрешенных химических препаратов в порядке, установленном Минздравом России.

### **III. Организация сдачи и приема продукции**

Поставка продуктов осуществляется на основе заключенных муниципальных контрактов. Поставщик в данном случае является Исполнителем. В качестве Заказчика выступает Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – центр развития ребенка - детский сад №84 города Орла.

3.1. Непосредственно при доставке партии Продукции Исполнитель предоставляет Заказчику товарно-транспортные накладные, ветеринарную, справку оригинал (для таких продуктов как мясо говядины, мясо птицы, рыбасв/мороженая, колбасные изделия, яйца куриные), удостоверение качества (оригинал) и безопасности и санитарно-эпидемиологическое заключение органов Госсанэпиднадзора, сертификат соответствия на партию всех видов продукции. В каждом месте доставки Продукции Исполнитель предоставляет отдельный комплект указанных выше документов. Заказчик сразу осуществляет её приёмку по наименованию, количеству и качеству.

3.2. В случае расхождения количества фактически доставленной партии Продукции с количеством, указанным в товарно-транспортной накладной, Заказчик делает там соответствующую отметку, с указанием фактических даты и времени доставки этой партии Продукции. Если фактически доставленное количество Продукции меньше, указанного в товарно-транспортной накладной, Исполнитель обязан в течение 3 (трёх) часов с момента, указанного Заказчиком в товарно-транспортной накладной, доставить Заказчику недостающее количество Продукции. Если фактически доставленное количество Продукции превышает, указанное в товарно-транспортной накладной, Заказчик вправе отказаться от приёма излишков Продукции.

3.3. В случае расхождения количества фактически доставленной партии Продукции с количеством, указанным в заявке, Заказчик делает в товарно-транспортной накладной соответствующую отметку, с указанием фактических даты и времени доставки этой партии Продукции. Если фактически доставленное количество Продукции меньше, указанного в заявке Заказчика, Исполнитель обязан в течение 3 (трёх) часов с момента, указанного Заказчиком в товарно-транспортной накладной, доставить Заказчику недостающее количество Продукции. Если фактически доставленное количество Продукции превышает, указанное в заявке Заказчика, Заказчик вправе отказаться от приёма излишков Продукции.

3.4. В случае несоответствия наименования партии Продукции, её потребительских характеристик (жирность, сортность и так далее) условиям Контракта, такая партия Продукции не принимается. Заказчик делает в товарно-транспортной накладной соответствующую отметку, с указанием фактических даты и времени доставки этой партии Продукции. Исполнитель обязан заменить такую партию продукции в течение 3 (трёх) часов с момента, указанного Заказчиком в товарно-транспортной накладной.

3.5. В случае несоответствия качества партии Продукции условиям Контракта Заказчик делает в товарно-транспортных накладных отметку с указанием причин по которым он оказывается принять такую партию Продукции, фактических даты и времени доставки этой партии Продукции. Исполнитель обязан заменить такую партию Продукции в течение 3 (трёх) часов с момента, указанного Заказчиком в товарно-транспортной накладной.

3.6. Одновременно с доставкой партии Продукции Исполнитель передаёт Заказчику 2 (два) экземпляра акта сдачи-приёмки доставленной партии Продукции, подписанного Исполнителем, с приложением следующих документов, подтверждающих качество партии Продукции: Ветеринарная справка (для таких продуктов как мясо говядины, мясо птицы, рыба св/мороженная, колбасные изделия, яйца куриные), удостоверение качества (оригинал) и безопасности и санитарно-эпидемиологическое заключение органов Госсанэпиднадзора, сертификат соответствия на партию

(указать наименование документов, подтверждающих качество Продукции)

3.7. После получения партии Продукции Заказчик вправе произвести дополнительную проверку качества продукции с привлечением специализированной лаборатории. Заказчик обязан в течение 5 (пяти) дней со дня получения акта сдачи-приемки, направить Исполнителю один экземпляр подписанного Заказчиком акта сдачи-приемки партии Продукции или мотивированный отказ от её приёмки. При передаче Заказчиком Исполнителю мотивированного отказа от приёмки партии Продукции, Исполнитель указывает на экземпляре Заказчика дату и время получения этого документа. Такая партия Продукции подлежит замене Исполнителем в течение 12 (двенадцати) часов с момента получения мотивированного отказа от приёмки партии Продукции.

3.8. Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения (приложение 13).

3.9. Пищевые продукты, поступающие в ДООУ, должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение о соответствии их санитарным правилам. Качество продуктов проверяет кладовщик и медицинский работник (бракераж сырых продуктов), последний делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему в ДООУ пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Урожай овощей и фруктов, собранный на территории ДООУ, допустимо использовать в питании детей только при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.

#### **IV. Необходимые условия хранения продуктов**

4.1. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 — +6 °С и в соответствии с требованиями действующих санитарных правил (приложение 14). Для контроля за температурой в холодильниках и холодильных камерах устанавливают термометры. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством

специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке. Требования к условиям хранения продуктов изложены в приложении

4.2. Молоко фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2—3 минут. После кипячения его охлаждают и хранят закрытым крышкой. В случае невозможности использовать молоко тотчас же после получения, его хранят в холодильнике при температуре +4 — +6 МС.

4.3. Мороженое мясо хранят на стеллажах и подтоварниках. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

4.4. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

4.5. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

4.6. Молоко фляжное или бутылочное следует хранить в той же таре, в которой оно поступило.

4.7. Масло сливочное хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры — на чистых стеллажах (при укладывании сыров один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры), мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

4.8. Крупу, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеклой и продуктами должно быть не менее 20 см.

4.9. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно 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%-ным раствором столового уксуса.

4.10. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках, при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

4.11. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль)

## V. Организация питания

5.1 Питание должно обеспечивать растущий организм детей энергией и основными пищевыми веществами. При организации питания следует соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в основных пищевых веществах (таблица).

Таблица

Нормы физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии (в день)

Возраст детей	Энергетическая ценность.	Белки (г)		Жиры (г)	Углеводы, (г)
		Всего	В т.ч.	Всего	Всего
0—3 мес.	115	22	2.2	6.5 (0.7)	13
4—6 мес.	115	2.6	2.5	6.0 (0,7)	13
7—12	110	2.9	2.3	5.5 (0,7)	13
До 3 лет	540	53	37	53	212
3—7 лет	1970	56	44	68	272

Примечания: 1) Потребности детей первого года жизни в энергии, белке, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

2) В скобках указана потребность в линолевой кислоте (г/кг массы тела).

3) Величины потребностей в белке даны для вскармливания детей материнским молоком или заменителем женского молока с биологической ценностью (БЦ) белкового компонента более 80%; при вскармливании молочными продуктами с БЦ менее 80% указанные величины необходимо увеличить на 20—25%.

5.2. Организация рационального питания детей предусматривает строгое выполнение режима. Для детей начиная с 9-месячного возраста оптимальным является прием пищи с интервалом не более 4 часов. В ДОО с 10-часовым пребыванием детей организуют 3-разовое питание с усилением полдников, с 12-часовым — 4-разовое; с круглосуточным — 5-разовое с дополнительным ужином перед сном, с только ночным пребыванием — одноразовое (ужин).

Распределение общей калорийности суточного рациона питания детей в зависимости от их времени пребывания в ДОО представлено в таблице.

Таблица

Для детей с круглосуточным пребыванием в ДОО	Для детей с дневным пребыванием в ДОО—10 ч	Для детей с дневным пребыванием в ДОО—12,5ч	Для детей с ночным пребыванием в ДОО
Завтрак —25%	Завтрак —25%	Завтрак — 25%	
Обед —35%	Обед—35%	Обед—35%	Ужин — 25%
Полдник—15%	Полдник — 15%	Полдник— 20% - 25%	
Ужин -25%			

Примечание: в суточном рационе допускается отклонение калорийности на +5%.

5.3. В учреждении следует иметь примерное 10-дневное или 2-недельное меню, разработанное на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания. Примерное меню должно быть согласовано с учреждениями Госсанэпиднадзора.

Такие продукты, как хлеб, крупы, молоко, мясо, сливочное и растительное масло, сахар, овощи, включают в меню ежедневно, а остальные продукты (творог, сыр, яйцо) 2—3 раза в неделю. В течение декады ребенок должен получить количество продуктов в полном объеме в расчете установленных норм.

5.4. На основании примерного 10-дневного меню составляется меню-требование установленного образца с указанием выхода блюд разного возраста. Рекомендуемые объемы порций для детей разного возраста представлены в таблице

При составлении меню следует учитывать национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей.

При отсутствии каких-либо продуктов разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов, в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания.

Таблица Рекомендуемые объемы порций для детей

Возраст детей	Вес (г)			
Наименование блюд	1 г. - 1 г. 6 м.	1 г. 7 м. - 3 г.	3 г. 1 м.—5 л.	5 л. 1 м. - 7 л.
Завтрак				

Каша, овощное блюдо	130	150	180	200
Яичное, творожное, мясное, рыбное блюдо	50	60	70	80
Салат овощной	20	30	40	50
Кофе, чай, молоко	100	150	180	200
Обед				
Салат, закуска	30	40	50	60
Первое блюдо	100	150	180	200
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50	60	70	80
Гарнир	100	120	130	150
Третье блюдо (напиток)	100	150	180	200
Полдник				
Кефир, молоко	150	150	200	200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	40	60	70	90
Блюдо из творога, круп, овощей	50	60	70	100
Свежие фрукты	100	100	150	200
Ужин				
Овощное блюдо	150	180	200	250
Молоко, кефир	150	150	200	200
Свежие фрукты	50	70	100	120
Хлеб на весь день: пшеничный ржаной	40 10	70 30	110 60	110

5.5. Зимой и весной при отсутствии свежих овощей и фруктов рекомендуется включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты при соблюдении сроков их реализации. Для профилактики дефицита витаминов и микронутриентов по назначению врача-педиатра (диетолога) допускается использовать биологически активные добавки (БАД) к пище, имеющие санитарно-эпидемиологическое заключение, зарегистрированные в Федеральном реестре Минздрава РФ и предназначенные для использования в питании детей ясельного и дошкольного возраста.

5.6. В целях профилактики гиповитаминозов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компот и др.) аскорбиновой Кислотой (для детей 1—3 лет — 35 мг, 3—6 лет — 50 мг на 1 порцию), Возможно использование поливитаминного напитка «Золотой шар» (15 г на 1 стакан воды) или поливитаминных препаратов (1 драже в день во время или после еды). Аскорбиновая кислота вводится в компот после его охлаждения до температуры не выше 15 °С (перед реализацией).

5.7. Еженедельно или 1 раз в 10 дней медицинский работник контролирует выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов на 1 ребенка и при



необходимости проводит коррекцию питания в следующей декаде. Подсчет основных пищевых ингредиентов по итогам накопительной ведомости проводит медицинская сестра 1 раз в месяц (подсчитывается калорийность, количество белков, жиров и углеводов).

Витаминизированные блюда не подогреваются.

5.8. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню за время его пребывания в ДОУ.

5.9. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы медицинским работником с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд и соответствующей записи в бракеражном журнале готовых блюд. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

5.10. Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации. Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 — +6 °С. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

## **VI. Приготовление пищи.**

6.1. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

— обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

— в перечень технологического оборудования следует включать не менее мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов;

6.2. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать гигиенические требования в технологических процессах приготовления блюд:

— котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками обжаривают не менее 5 минут с обеих сторон в\* нагретом до кипения жире, после чего их доводят до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250—280 °С 5—7 минут;

— вторые блюда из вареного мяса (кур), а также измельченное мясо, добавляемое в первое блюдо, подвергают вторичной термической обработке— кипячению в бульоне в течение 5—7 минут и хранят в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа;

— омлеты готовят слоем 2,5—3 см в течение 8—10 минут при температуре жарочного шкафа 180—200°С; яйцо варят 10 минут после закипания воды.

Яйцо перед использованием в любые блюда предварительно обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил; не допускается хранить яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДОУ;

—сосиски, вареные колбасы обязательно отваривают (термическую обработку заканчивают после 5-минутной варки с момента начала кипения); '

.- макаронные изделия, рис для приготовления гарниров варят в большом объеме воды (в отношении не менее 1:6) без последующей промывки;

—творожные запеканки изготавливают в жарочном шкафу при температуре 220—280°С в течение 20—30 минут, слой готового блюда должен иметь не более 3—4 см.

6.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую

воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

Фрукты, включая цитрусовые, перед употреблением обязательно промывают. В целях профилактики иерсиниоза и псевдотуберкулеза не допускается предварительное замачивание овощей. Для приготовления салатов из сырых овощей допускается использовать овощи урожая предыдущего года только до марта.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в варочном цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

6.4. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2—3 часов.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

Прокисшее молоко может быть использовано только для приготовления теста.

6.5. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль, соответствующая требованиям государственных стандартов.

6.6. В целях предупреждения возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций:

— не использовать остатки пищи от предыдущего приема и пищу, приготовленную накануне;

— не допускается изготовление простокваши-самокваса, творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом из не пастеризованного молока, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, кондитерских изделий с кремом, кремов, морсов, форшмаков из сельди, изделий во фритюре, студней, паштетов, заливных блюд (мясные и рыбные).

В питании детей в ДОО категорически запрещается использование: грибов, фляжного (бочкового) молока без кипячения, фляжного творога и сметаны, консервированного зеленого горошка без термической обработки, кровяных и ливерных колбас, яиц и мяса водоплавающих птиц, рыбы, мяса, непрошедшего ветеринарный контроль, консервированных продуктов домашнего приготовления в герметической упаковке: консервов в банках с нарушением герметичности, бомбажных, с ржавчиной, деформированных, без этикеток; крупу, муку, сухофрукты, загрязненные различными примесями и зараженные амбарными вредителями; овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.

6.7. Не следует использовать в питании детей специи, острые блюда, пищевые добавки искусственного происхождения:

— продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (синтетические ароматизаторы, красители) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные газированные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку, чипсы и др.;

—закусочные консервы: маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки);

—кулинарные жиры;

—сливочное масло жирностью ниже 72%;

—копчености;

—майонез, перец, горчицу, хрен, уксус, острые соусы, натуральный кофе

6.8. В ДОО должен быть организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных правил.

6.9. Для приготовления пищи руководствоваться следующим ассортиментом основных продуктов питания.

#### Мясо и мясопродукты:

- говядина 1 категории,
- телятина,
- мясо птицы (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски и сардельки (говяжьи), не чаще чем 1—2 раза в неделю;
- колбасы вареные (докторская, отдельная и др.), не чаще 1—2 раз в неделю, после тепловой обработки;
- субпродукты (печень говяжья, язык).

Рыба и рыбопродукты — треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая).

Яйца куриные — в виде омлетов или вареные.

#### Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2%, 3,5% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог (9% и 18% жирности; 0,5% жирности — при отсутствии творога более высокой жирности) — после термической обработки;
- сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, колбасный без специй);
- сметана (10%, 15%, 30% жирности) — после термической обработки;
- кефир;
- йогурты (предпочтительнее: не подвергшиеся термической обработке «живые», молочные и сливочные);
- ряженка, варенец, бифидок и др. кисломолочные продукты промышленного выпуска;
- сливки (10%, 20% и 30% жирности)

#### Пищевые жиры:

- сливочное масло (в том числе крестьянское);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое — только рафинированное; рапсовое, оливковое)
- в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; ограничено для обжаривания в смеси с маргарином.

#### Кондитерские изделия:

- конфеты (предпочтительнее зефир, пастила, мармелад), карамель, шоколадные — не чаще 1 раза в неделю;
- галеты, печенья, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед — промышленного выпуска.

#### Овощи:

картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, патиссоны, лук, чеснок (для детей дошкольного возраста с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

#### Фрукты:

— яблоки, груши, бананы, ягоды (за исключением клубники); термические необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.