



Организация питания в детском саду

По данным СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»

Согласно постановлению Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 № 26 с 01 августа 2013 года введены в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», направленные на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению, уходу и присмотру в дошкольных образовательных организациях. Настоящие санитарные правила устанавливают санитарно-эпидемиологические требования и к организации питания:

- к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;**
- к составлению меню для организации питания детей разного возраста**

Питание в детском саду организуется в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем дошкольной образовательной организации, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях

В примерном меню предусмотрено

ЕЖЕДНЕВНО

- молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло сахар, соль.

2-3 раза в НЕДЕЛЮ

- творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие

РЕКОМЕНДУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ КОЛИЧЕСТВА БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЛОРИЙНОСТИ РАЦИОНА РЕБЕНКА (НА 1 РЕБЕНКА/СУТКИ)

Хим. состав (без учета т/о)	1 - 3 года	3 - 7 лет
Белок, г	59	73
Жир, г	56	69
Углеводы, г	215	275
Энергетическая ценность, ккал	1560	1963

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
от 1 года до 3-х лет	350 - 450	450 - 550	200 - 250	400 - 500
от 3-х до 7-ми лет	400 - 550	600 - 800	250 - 350	450 - 600

Завтрак



- Горячее блюдо (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.)
- Бутерброд
- Горячий напиток

Обед



- Закуска (салат или порционные овощи, сельдь с луком)
- Первое блюдо (суп)
- Второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы)
- Напиток (компот или кисель)

Полдник



- Напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай)
- Булочные или кондитерские изделия без крема
- Допускаются творожные или крупяные запеканки и блюда.

Ужин



- Рыбные, мясные, овощные и творожные блюда
- Салаты и винегреты
- Горячие напитки

Технологическая карта

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 294 ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ", вырабатываемое и реализуемое МДОУ "Д/с№40".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
ГОВЕЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	121,51	113	12,15	11,3
КРУПА РИСОВАЯ	23,23	23	2,32	2,3
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	53,57	45	5,36	4,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,25 шт.	10,06	25 шт.	1,01
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (ШТ.)	0,07 шт.	2,82	7 шт.	0,28

Выход: 180

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды. Подготовленную печень нарезают, пропускают через мясорубку. Из рисовой крупы варят рассыпчатую кашу на воде и охлаждают до 60-70 °С. Очищенный и промытый репчатый лук мелко нарезают и пропускают с маслом сливочным. Измельченную печень соединяют с рассыпчатой кашей, добавляют припущенный лук, яйца, соль и перемешивают. На смазанный жиром противень кладут подготовленную массу, поверхность смазывают яйцом и запекают. При отпуске запеканку нарезают по 1 куску на порцию. Отпускают с прожаренным сливочным маслом или соусом сметанным.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа. Срок реализации согласно СанПиН 2.3.2.1324 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид: запеканка нарезана ровными кусками, поверхность изделий не растрескавшаяся, изделие полито соусом
- Консистенция: мягкая, нежная
- Цвет: корочки - свойственный запеченному продукту
- Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо
- Запах: запеченной печени и продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели блюда "ЗАПЕКАНКА ИЗ ПЕЧЕНИ С РИСОМ" должны соответствовать СанПиН 2.3.2.1078-01.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	23,3	В1, мг	0,2	Св, мг	29,8
Жиры, г	9,9	С, мг	16,7	Мд, мг	33,7
Углеводы, г	20,1	А, мг	7,1	Р, мг	361,5
Энергетическая ценность, ккал	287,3	Е, мг	2,0	Fe, мг	7,4

Организация питания в детском саду осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии:

- ❖ ВАРКА,
- ❖ ЗАПЕКАНИЕ,
- ❖ ПРИПУСКАНИЕ,
- ❖ ПАССЕРОВАНИЕ,
- ❖ ТУШЕНИЕ,
- ❖ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ,
- ❖ ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ПАРОКОНВЕКТОМАТЕ.

ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД
НЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ
ЖАРКА.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

(Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.08.2015 N 41)



⊙ Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

⊙ Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

(Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.08.2015 N 41)



⊙ Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

⊙ Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

- ⊙ **Кондитерские изделия:** кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

(Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.08.2015 N 41)



● Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

● Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое (на основе растительных жиров);
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:



(Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.08.2015 N 41)

● Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

(Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.08.2015 N 41)



◎ Прочие продукты и блюда:

- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

(Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)



◎ МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ:

- ✓ говядина I категории,
- ✓ телятина,
- ✓ нежирные сорта свинины и баранины;
- ✓ мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- ✓ мясо кролика,
- ✓ сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- ✓ субпродукты говяжьи (печень, язык).

◎ **РЫБА И РЫБОПРОДУКТЫ** - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

◎ **ЯЙЦА КУРИНЫЕ** - в виде омлетов или в вареном виде

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

(Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)



☉ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ:

- ✓ молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- ✓ сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- ✓ творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- ✓ сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- ✓ сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- ✓ кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- ✓ сливки (10% жирности);
- ✓ мороженое (молочное, сливочное)

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

(Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)



◎ ПИЩЕВЫЕ ЖИРЫ:

- ✓ сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- ✓ растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- ✓ маргарин ограниченно для выпечки.

◎ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ:

- ✓ зефир, пастила, мармелад;
- ✓ шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- ✓ галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- ✓ пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- ✓ джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

(Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)



◎ ОВОЩИ:

- ✓ овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- ✓ овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ



(Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)

☉ ФРУКТЫ:

- ✓ яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- ✓ цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- ✓ тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- ✓ сухофрукты.

☉ **БОБОВЫЕ:** горох, фасоль, соя, чечевица.

☉ **ОРЕХИ:** миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

☉ **ХЛЕБ** (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

☉ **СОЛЬ** поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

(Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)



☉ СОКИ И НАПИТКИ:

- ✓ натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- ✓ напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- ✓ витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- ✓ кофе (суррогатный), какао, чай.

☉ КОНСЕРВЫ:

- ✓ говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- ✓ лосось, сайра (для приготовления супов);
- ✓ компоты, фрукты дольками;
- ✓ баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- ✓ зеленый горошек;
- ✓ кукуруза сахарная;
- ✓ фасоль стручковая консервированная;
- ✓ томаты и огурцы соленые.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

