**Организация питания**

Рациональное питание детей - необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению и работоспособности во все возрастные периоды.

Согласно постановлению Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 с 01 января 2021 года введены в действие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», направленные на охрану здоровья детей при осуществлении деятельности по их воспитанию, обучению, развитию и оздоровлению в дошкольных организациях независимо от их вида, организационно-правовых форм и форм собственности. Настоящими санитарными правилами установлены санитарно-эпидемиологические требования как к организации питания в детском саду, так и к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

При подготовке меню учитываются очень важные условия - максимальное разнообразие блюд с обязательным введением в него всех групп продуктов, включая мясные, рыбные, молочные продукты, свежие фрукты и овощи в натуральном виде, в виде салатов и др., а также исключение частой повторяемости блюд в течение срока действия меню. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (см. таблицу).

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| Показатели  | Потребность в пищевых веществах  |
|  | **1-3 лет**  | **3-7 лет**  | 7-11 лет  | 12 лети старше  |
| белки (г/сут) | **42**  | **54**  | 77  | 90  |
| жиры (г/сут) | **47**  | **60**  | 79  | 92  |
| углеводы (г/сут) | **203**  | **261**  | 335  | 383  |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | **1400**  | **1800**  | 2350  | 2720  |
| витамин С (мг/сут) | **45**  | **50**  | 60  | 70  |
| витамин В1 (мг/сут) | **0,8**  | **0,9**  | 1,2  | 1,4  |
| витамин В2 (мг/сут) | **0,9**  | **1,0**  | 1,4  | 1,6  |
| витамин А (рет. экв/сут) | **450**  | **500**  | 700  | 900  |
| витамин D (мкг/сут) | **10**  | **10**  | 10  | 10  |
| кальций (мг/сут) | **800**  | **900**  | 1100  | 1200  |
| фосфор (мг/сут) | **700**  | **800**  | 1100  | 1200  |
| магний (мг/сут) | **80**  | **200**  | 250  | 300  |
| железо (мг/сут) | **10**  | **10**  | 12  | 18  |
| калий (мг/сут) | **400**  | **600**  | 1100  | 1200  |
| йод (мг/сут) | **0,07**  | **0,1**  | 0,1  | 0,1  |
| селен (мг/сут) | **0,0015**  | **0,02**  | 0,03  | 0,05  |
| фтор (мг/сут) | **1,4**  | **2,0**  | 3,0  | 4,0  |

Питание организовано в соответствии основного (организованного) меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, 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.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| N  | Наименование пищевой продукции или  | Итого за сутки  |
|  | группы пищевой продукции  | 1-3 года  | 3-7 лет  |
| 1  | Молоко, молочная и кисломолочные продукция  | 390  | 450  |
| 2  | Творог (5% - 9% м.д.ж.) | 30  | 40  |
| 3  | Сметана  | 9  | 11  |
| 4  | Сыр  | 4  | 6  |
| 5  | Мясо 1-й категории  | 50  | 55  |
| 6  | Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.) | 20  | 24  |
| 7  | Субпродукты (печень, язык, сердце) | 20  | 25  |
| 8  | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое  | 32  | 37  |
| 9  | Яйцо, шт. | 1  | 1  |
| 10  | Картофель  | 120  | 140  |
| 11  | Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г  | 180  | 220  |
| 12  | Фрукты свежие  | 95  | 100  |
| 13  | Сухофрукты  | 9  | 11  |
| 14  | Соки фруктовые и овощные  | 100  | 100  |
| 15  | Витаминизированные напитки  | 0  | 50  |
| 16  | Хлеб ржаной  | 40  | 50  |
| 17  | Хлеб пшеничный  | 60  | 80  |
| 18  | Крупы, бобовые  | 30  | 43  |
| 19  | Макаронные изделия  | 8  | 12  |
| 20  | Мука пшеничная  | 25  | 29  |
| 21  | Масло сливочное  | 18  | 21  |
| 22  | Масло растительное  | 9  | 11  |
| 23  | Кондитерские изделия  | 12  | 20  |
| 24  | Чай  | 0,5  | 0,6  |
| 25  | Какао-порошок  | 0,5  | 0,6  |
| 26  | Кофейный напиток  | 1  | 1,2  |
| 27  | Сахар  | 25  | 30  |
| 28  | Дрожжи хлебопекарные  | 0,4  | 0,5  |
| 29  | Крахмал  | 2  | 3  |
| 30  | Соль пищевая поваренная йодированная  | 3  | 5  |

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| Тип организации  | Прием пищи  | Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии  |
| Дошкольные организации, организации  | завтрак  | 20% |
| по уходу и присмотру, | второй завтрак  | 5% |
| организации отдыха (труда и отдыха) с  | обед  | 35% |
| дневным пребыванием детей  | полдник  | 15% |
|  | ужин  | 25% |

 Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных , мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи ( завтрак, второй завтрак, обед, уплотненный полдник).

 Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

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

 Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка .Второй завтрак включает кисломолочные напитки, соки. Обед включает закуску (салат или порционные овощи), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы),сок или напиток (компот или кисель). Уплотненный полдник включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегрет и горячие напитки (чай, кофейный напиток), булочные или кондитерские изделия без крема.

Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|      Возраст детей       |   Завтрак   | Второй завтрак |    Обед     |   Полдник   |    Ужин     | Второй ужин |
|   от 1 года до 3-х лет   |  350   | 100 |  450  |  200  |  400  | 100 |
|   от 3-х до 7-ми лет   |  400  | 100 |  600  |  250  |  450 | 150 |

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. приложение 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

На основании утвержденного основного (организованного) меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

 Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

**Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3./2.4.3590-20).

**Журнал бракеража**

**скоропортящейся пищевой продукции**

Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час  поступления     пищевой     продукции  | Наимено- вание     | Фасовка |  Дата выработки | Изготовитель | Поставщик |  Кол-во, поступ.продукта ( кг,л,шт)  | Номер документа,подтверждающегоБезопасность принятого пищевого продукта(декларация о соответствии, св-во о гос.регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки,поступ. продо.сырья и пищевых продуктов | Условия хранения,кконечный срок реализации  | Дата и час  фактической реализации   | Подпись ответственного лица     | Примечание  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |

--------------------------------

**Журнал бракеража поступающей пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час  поступления продовольст-венного     сырья и     пищевых     продуктов   | Наимено- вание    пищевых  продуктов | Количество  поступившегопродовольст-венного     сырья и     пищевых     продуктов (вкилограммах,литрах,     штуках)     | Номер    товарно- транс-   портной  накладной | Условия   хранения иконечный  срок      реализации(по       маркиро-  вочному   ярлыку)   | Дата и час  фактической реализации  продовольст-венного     сырья и     пищевых     продуктов подням         | Подпись ответст-венного лица     | Приме-чание [<\*>](http://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.1fob9te) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования [( Форма , рекомендуемая СанПиН 2.3./2.4.3590-20),](http://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.3znysh7) который хранится в течение года.

**Журнал**

**учета температурного режима холодильного оборудования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование      холодильного оборудования |          Месяц/дни: (t в °C)    - ежедневно       |
|   1   |   2   |   3   |   4   |   5   |   6   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

 При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

 Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами ( п.2.4.6.2.) [.](http://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.3znysh7)

**Журнал**

**учета температуры и влажности в складских помещениях**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №№ | Наименование складского помещения (кладовой) |          Месяц/дни: (t в °C)           |
|   1   |   2   |   3   |   4   |   5   |   6   |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

 Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно 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% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °C.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

 Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °C +/- 2 °C, но не более одного часа.

 Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

 В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

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

 При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °C в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (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 °C до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °C, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °C.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °C в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется протирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

 Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо - рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

 Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

 Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

 Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °C.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

 При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

 Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

 Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

 При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

 Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

 Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

 Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C.

 Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

 Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °C.

 Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

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

 В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемических по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей ( п.8.1.6).

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

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

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  Дата и час изготовления  блюда     |   Время  снятия  бракеража | Наименование готового блюда     |    Результаты    органолептическойоценки качества готовых блюд     | Разрешение     к     реализации  блюда,   кулинарного изделия   |   Подписи   членов   бракеражнойкомиссии   | Результаты взвешивания порционных блюд | Примечание |
|      1       |     2     |      3       |         4         |      5     |      6     |     7     |  |

 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, 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 °C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в  Приложении № 6 к [СанПиН 2.3./2.4.3590-20),](http://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.3znysh7)

- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

 В дошкольных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим ( п.8.4.). Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии следующих требований (п.8.4.5):

-кипятить воду нужно не менее 5 минут:

-до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

-смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже , чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике пом/мл.воспитателем.

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.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя ( п.8.4.3.).

         При организации питания детей в ДОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 6 в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20**.**

**Перечень пищевой продукции,**

**которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошеная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

16. Простокваша - "самоквас".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.**

 Пищеблок дошкольной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

 Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

 Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими ( п.2.4.6.2.);

- покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород (для работы с тестом допускается использование съемной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород) ( п.2.4.6.2.);

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

-посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали ( компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали). Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы ( иметь мерную метку объема в литрах ) и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

 Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Обследование технического состояния системы вентиляции ( ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха. ( п 2.7.4.).

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливают на участке приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и вы помещении для обработки яиц.

 Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

 Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

 Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

 Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

 В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

 Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °C 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 0,35 м от пола.

 Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

 Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

 В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

*Столовая посуда* после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

*Чашки м*оют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

*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 кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

 Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

 Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

 Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

 В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.