

## **Организация питания ЧОУ «Начальная школа – детский сад «Развитие»**

В ЧОУ «Начальная школа - детский сад «Развитие» этому вопросу уделяется огромное внимание. С этой целью организовано 4-х разовое питание. Учреждение работает по-новому 20-дневному меню, утвержденное директором ЧОУ «Начальная школа- детский сад «Развитие». В рационе питания детей используются пищевые продукты, обогащенные незаменимыми микронутриентами такими как: йодированная соль, витаминизированные соки, кисели и напитки, витаминизированный хлеб. Проводится круглогодичная искусственная С- витаминизация третьего блюда, сбалансированное питание.

### **ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИИ**

Блюда готовятся по технологическим картам. В ЧОУ «Начальная школа - детский сад «Развитие» ведётся строгий контроль поступающих продуктов. Все продукты соответствуют требованиям государственных стандартов. Закупка продуктов питания производится по договорам с поставщиками. Приём продуктов от поставщиков осуществляется только при наличии всех необходимых сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи. Маркировочные ярлыки хранятся в учреждении в течение всего срока реализации продукции. Контроль качества поступающих в учреждение продуктов проводится бракеражной комиссией, состав которой утверждён приказом директора ЧОУ «Начальная школа - детский сад «Развитие». Очень строго контролируется качество приготовленных блюд. Члены бракеражной комиссии осуществляют органолептическую оценку каждого блюда, после чего оно выдаётся обучающимся.

В правильной организации питания обучающихся большое значение имеет создание благоприятной и эмоциональной окружающей обстановке в классе. Классы обеспечены соответствующей посудой, удобными столами. Организация питания находится под постоянным контролем у администрации ЧОУ «Начальная школа - детский сад «Развитие».

Пищеблок оборудован моечными ваннами, стеллажами для посуды, раковиной для мытья рук, контрольными весами, электроплитой, жарочным шкафом, мясорубкой, протирачной машиной, овощерезкой, картофелечисткой, разделочными столами, шкафом для хлеба, шкафом для посуды, холодильниками.

В ЧОУ «Начальная школа - детский сад «Развитие» имеется кладовая для хранения продуктов питания.

## **ВЫПОЛНЕНИЕ НОРМ ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ:**

Выдерживается достаточное обеспечение калорийности и содержания всех жизненно важных пищевых компонентов;

Используется максимальное разнообразие рациона;

Проводится адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд;

Пища, приготовленная на пищеблоке, практически всегда имеет хорошие вкусовые качества и привлекательный внешний вид блюд.

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА:**

Питьевой режим в ЧОУ «Начальная школа - детский сад «Развитие» проводится в соответствии с требованиями СанПиН.

Питьевая вода доступна в течение всего времени нахождения в ЧОУ «Начальная школа - детский сад «Развитие». Ориентировочные размеры потребления воды обучающегося зависят от времени года, двигательной активности ребенка;

При питьевом режиме используется кипяченая вода.

## **ОПТИМИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ:**

- пищеблока;
- к поставляемым продуктам питания;
- к транспортировке, хранению;
- к приготовлению и раздаче блюд;
- к личной гигиене пищеблока;
- к организации приема пищи обучающихся

## **РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ**

### **ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ**

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.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;

- 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).

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.

#### 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.

#### 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.

#### 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.

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.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая (не чаще 1 раза в 2 недели);
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) - не чаще 1 раза в 2 недели.

## **ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ**

- субпродуктов, кроме печени, языка, сердца;
- непотрошенной птицы;
- мяса диких животных;
- мясо и субпродукты замороженные, со сроком годности более 6 месяцев;
- мясо птицы замороженное;
- мясо птицы механической обвалки и коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- зельцев, изделий из мясной обрезки, диафрагмы; рулетов из мякоти голов, кровяных и ливерных колбас;
- кулинарных жиров, свиного или бараньего сала, маргарина и других гидрогенизированных жиров;
- яиц и мяса водоплавающих птиц;

- яиц с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яиц из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- консервов с нарушением герметичности банок, бомбажных, "хлопуш", банок с ржавчиной, деформированных, без этикеток;
- крупы, мука, сухофруктов и других продуктов, загрязненных различными примесями или зараженных амбарными вредителями;
- любых пищевых продуктов домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенных из дома и не имеющих документов, подтверждающих их качество и безопасность (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- кремовых кондитерских изделий (пирожных и тортов) и кремов;
- творога из непастеризованного молока, фляжного творога, фляжной сметаны без термической обработки;
- простокваши "самокваса";
- грибов и продуктов (кулинарных изделий), из них приготовленных;
- кваса, газированных напитков;
- молока и молочных продуктов из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедших первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченых, полукопченых, подкопченных мясных гастрономических изделий и колбас;
- блюд, изготовленных из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель);
- бульонов, приготовленных на основе костей;
- жареных в жире (во фритюре) пищевых продуктов и изделий, чипсов;
- уксуса, горчицы, хрена, перца острого (красного, черного, белого) и других острых (жгучих) приправ и содержащих их пищевых продуктов;
- острых соусов, кетчупов, майонезов и майонезных соусов, маринованных овощей и фруктов (огурцы, томаты, сливы, яблоки) и других продуктов, консервированных с уксусом;
- кофе натурального;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- молочных продуктов, творожных сырков и мороженого с использованием растительных жиров;

- кумыса и других кисломолочных продуктов с содержанием этанола (более 0,5%);
- карамели, в том числе леденцовой;
- первых и вторых блюд из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- продуктов, содержащих в своем составе синтетические ароматизаторы и красители;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- продуктов, в том числе кондитерских изделий, содержащих алкоголь;
- консервированные продукты с использованием уксуса.

### **ВОЗРАСТНЫЕ ОБЪЕМЫ ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ**

Наименование блюда	Вес (масса),г		
	1-3 года	3-7 лет	7-11 лет
<b>Завтрак</b>			
Каша, овощное блюдо	120-200	150-200	150-200
Яичное блюдо	40-80	80-100	150-200
Творожное блюдо	70-120	120-150	150-200
Мясное, рыбное блюдо	50-70	70-80	80-120
Салат овощной	30-45	60	60-100
Напиток (какао, чай, молоко и т.п.)	150-180	180-200	200
<b>Обед</b>			
Салат, закуска	30-45	60	60-100
Первое блюдо	150-200	250	200-250
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50-70	70-80	80-120
Гарнир	100-150	150-180	150-200
Третье блюдо (напиток)	150-180	180-200	200
<b>Полдник</b>			
Кефир, молоко	150-180	180-200	200
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50-70	70-80	70-80
Блюдо из творога, круп, овощей	80-150	150-180	150-200
Свежи фрукты	40-75	75-100	100
<b>Ужин</b>			
Овощное блюдо, каша	120-200	150-200	150-200
Творожное блюдо	70-120	120-150	150-200
Напиток	150-180	180-200	200
Свежие фрукты	40-75	75-100	100
<b>Хлеб на весь день:</b>			
пшеничный	50-70	90	100
ржаной	20-30	60	150

