

Организация питания в детских дошкольных учреждениях

На основании Санитарных норм, правил и гигиенических нормативов «Гигиенические требования к устройству, содержанию и режиму деятельности учреждений, обеспечивающих получение дошкольного образования», утвержденных Постановлением МЗ РБ № 42 от 17 апреля 2009

Питание воспитанников в дошкольных учреждениях должно быть организовано на основе примерных двухнедельных рационов, разработанных медицинским работником дошкольного учреждения или технологом территориального органа управления образованием и утвержденных заведующим дошкольным учреждением.

По обращению в органы и учреждения госсаннадзора проводится государственная санитарно-гигиеническая экспертиза примерных двухнедельных рационов.

Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться на основе рекомендуемых величин физиологических потребностей воспитанников в белках, жирах и углеводах согласно с учетом:

- норм питания для различных типов дошкольных учреждений и в зависимости от длительности пребывания воспитанников, размещения дошкольных учреждений на чистых или на загрязненных радионуклидами территориях, утвержденных в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь (далее – Нормы питания);
- сезонности (лето-осень, зима-весна);
- рекомендуемого объема (массы) блюд согласно приложению 9 к настоящим Санитарным правилам.

Примерные двухнедельные рационы разрабатываются на основании утвержденных в установленном порядке сборников рецептов блюд для воспитанников раннего и дошкольного возраста, сборников рецептов блюд диетического питания и других нормативных правовых актов (далее – НПА).

При разработке примерных двухнедельных и дневных или суточных рационов кроме требований, указанных в пункте 147 настоящих Санитарных правил, должны быть учтены следующие гигиенические требования и принципы детской диететики:

прием пищи в течение дня должен быть организован через каждые 3,5 - 4 часа;

распределение калорийности суточного рациона по отдельным приемам пищи должно составлять:

при 3-разовом питании (9 - 10,5-часовой режим пребывания) – на завтрак – 20-25% от общей калорийности суточного рациона, обед – 30-35 %, полдник – 25 %, домашний ужин – 20%;

при 4-разовом питании (12 - часовой режим пребывания) на завтрак 20-25 % от общей калорийности суточного рациона, обед – 30-35 %, полдник – 10-15 %, ужин – 20-25 %, домашний ужин – 20%;

при 24-часовом режиме пребывания за 1 час до сна детям необходимо дать стакан молока или кисломолочного продукта и булочку или печенье (10 % от общей калорийности суточного рациона);

питание должно быть щадящим по химическому составу и предусматривать исключение острых приправ (хрен, перец, горчица, уксус и пищевых продуктов с их использованием), соков и напитков в виде сухих концентратов, натурального кофе;

питание должно быть щадящим по способам приготовления и предусматривать преимущественно варение, тушение, приготовление на пару;

такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны входить в рацион ежедневно (с отклонением $\pm 10\%$ от установленных норм питания), другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) – 2–3 раза в неделю. При этом установленные нормы питания по итогам месяца должны быть выполнены, отклонения допускаются на $\pm 10\%$ при условии соблюдения рекомендуемых величин физиологических потребностей воспитанников в пищевых веществах и энергии;

в рационы не должны включаться одноименные блюда и гарниры в течение одного дня, а также в течение двух дней подряд;

колбасы и сосиски вареные должны использоваться высшего и первого сортов и включаться в меню не чаще 1- 2 раза в неделю.

В питании воспитанников должна использоваться йодированная соль.

Дневной или суточный рацион воспитанников дошкольного учреждения должен состояться из имеющейся на пищеблоке картотеки рецептур блюд с технологией приготовления.

В рецептуре блюда, включенного в дневной или суточный рацион, должны указываться:

- раскладка и вес в «брутто» и «нетто» пищевых продуктов, используемых для приготовления блюда;
- выход готового блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности;
- технология приготовления.

Для воспитанников, находящихся на индивидуальном питании (диете), в соответствии с рекомендациями врача должен составляться отдельный дневной или суточный рацион.

Родители должны быть информированы о дневном рационе воспитанников, рекомендуемом наборе продуктов на домашний ужин и в выходные дни.

Медицинский работник должен:

- совместно с кладовщиком, заведующим, шеф-поваром дошкольного учреждения ежедневно принимать участие в составлении меню-раскладки (бухгалтерская форма) дневного или суточного рациона;
- осуществлять контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, кулинарной обработкой, закладкой в котел пищевых продуктов, выходом готовых блюд, вкусовыми качествами пищи, соблюдением условий хранения и сроков годности (хранения) пищевых продуктов;
- непосредственно перед раздачей пищи проводить С-витаминизацию рационов питания.

Производственные помещения, размещение торгово-технологического оборудования в пищеблоке дошкольного учреждения должны обеспечивать соблюдение поточности технологического процесса приготовления пищи.

Оборудование в пищеблоке дошкольного учреждения должно быть электрическое.

Для измельчения продовольственного сырья и пищевых продуктов (далее – пищевых продуктов) в пищеблоке дошкольного учреждения должно быть не менее двух электроприводов (для сырых и вареных пищевых продуктов).

Должны быть пароварочные кастрюли или специальное технологическое оборудование для приготовления диетических блюд.

Для приготовления пищи должна использоваться кухонная посуда из нержавеющей стали, алюминиевая, эмалированная, чугунная (сковороды,

горшки), железная нелуженая (противни) и храниться на специальных полках или стеллажах, мелкий инвентарь – в шкафах.

Для доставки пищи в групповые ячейки должна использоваться кухонная посуда из нержавеющей стали или эмалированная и храниться в буфетных.

Столовая посуда должна быть фаянсовая, из нержавеющей стали, чайная – фаянсовая, фарфоровая, стеклянная, столовые приборы – из нержавеющей стали. Посуда должна быть индивидуальной для каждой группы и храниться в буфетных групповых ячеек в специальных шкафах-сушилках.

Безопасность кухонной, столовой, чайной посуды и столовых приборов должна быть подтверждена удостоверениями о государственной гигиенической регистрации, выданными в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.

Использование кухонной, столовой и чайной посуды с отбитыми краями, дефектами эмали, столовой, чайной посуды и столовых приборов из алюминия не допускается.

В пищеблоке дошкольного учреждения должны быть:

выделены пищеварочные котлы для супов, вторых и сладких блюд;

вымерены пищеварочные котлы для супов и сладких блюд с отметкой объемов в литрах;

вымеренные черпаки и гарнирные ложки с отметкой в миллилитрах и граммах;

выделены весы для взвешивания вторых блюд, салатов, мясной гастрономии.

вымеренные черпаки и гарнирные ложки должны быть и в буфетных групповых ячеек.

Транспортировка пищевых продуктов в дошкольные учреждения должна осуществляться специальным автотранспортом в условиях, предотвращающих загрязнение пищевых продуктов и их порчу, при соблюдении товарного соседства сырой и готовой продукции в соответствии с требованиями Санитарных правил и норм 2.3.4.15-32-2005 «Гигиенические требования к объектам общественного питания», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 23 ноября 2005 г. № 195, настоящих Санитарных правил и других ТНПА.

Используемая для транспортировки пищевых продуктов тара должна использоваться строго по назначению. После использования тара должна промываться водой с моющим средством, ошпариваться, высушиваться и храниться в местах, недоступных загрязнению.

На пищевые продукты, поступающие в дошкольное учреждение, должны быть сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Сопроводительные документы должны сохраняться до конца реализации пищевых продуктов.

В товарно-транспортных накладных на пищевые продукты должны быть сведения о содержании в них радионуклидов, а в овощах и фруктах - и о количественном содержании нитратов, пестицидов.

К приему в дошкольное учреждение не допускаются следующие пищевые продукты:

мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

непотрошенные куры;

мясо и яйца водоплавающей птицы (гусиные, утиные);

куриные яйца из инкубатора (миражные);

яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой»;

яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

мясные и рыбные консервы с нарушением герметичности, бомбажем;

крупа, мука, сухофрукты и другие пищевые продукты, поврежденные амбарными вредителями;

овощи и плоды с признаками гниения;

грибы;

пищевые продукты с истекшими сроками годности (хранения) и признаками недоброкачества;

особо скоропортящиеся пищевые продукты на истечении срока годности.

Кладовщик должен вести журнал по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, по установленной форме.

Пищевые продукты должны храниться в условиях, установленных в ТНПА на производство вида пищевого продукта: холодильном оборудовании (холодильные камеры, холодильники) или складских помещениях дошкольного учреждения.

В холодильном оборудовании (холодильные камеры, холодильники) должны строго соблюдаться правила товарного соседства пищевых продуктов и температурный режим.

Хранение особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов без холода запрещается.

При хранении пищевых продуктов в дошкольных учреждениях запрещается:

хранение испорченных и подозрительных по качеству пищевых продуктов с доброкачественными;

хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, изделий хозяйственно-бытового назначения, моющих и дезинфицирующих средств;

хранение рядом с другими пищевыми продуктами продуктов с сильным запахом (сельдь, специи и другое);

хранение яиц рядом с готовой продукцией;

совместное* хранение сырых и готовых скоропортящихся пищевых

продуктов, сырых пищевых продуктов или полуфабрикатов с готовыми кулинарными изделиями;

хранение в доготовочных помещениях пищеблока необработанных яиц в кассетах.

При приготовлении блюд должны быть соблюдены следующие требования:

обработка сырых и вареных продуктов должна проводиться на разных столах при использовании соответствующих маркировке разделочных досок и специальных ножей;

птицу, мясо размораживают в мясорыбном (заготовочном) цехе на воздухе при комнатной температуре;

рыбу размораживают в мясорыбном (заготовочном) цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде температурой не выше 12°C (кроме рыбного филе) и с добавлением соли из расчета 2 л на 1 кг рыбы;

птица, мясо, рыба могут размораживаться медленным способом в холодильном оборудовании;

овощи, предназначенные для винегретов и салатов, должны вариться в неочищенном виде;

свежие овощи, используемые в питании в натуральном виде (целиком, в салатах), должны промываться проточной водой, очищаться и ошпариваться в специально отведенной промаркированной ванне, зелень – повторно промываться охлажденной кипяченой водой;

полуфабрикаты из рубленого мяса, мясо птицы должны быть обжарены в течение 3 - 5 минут с двух сторон, затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре 250°C - 280°C в течение 5 - 7 минут. Мясные полуфабрикаты должны обжариваться в жарочном шкафу без предварительной жарки на плите при температуре 250°C - 270°C в течение 20 - 25 минут;

режим термической обработки блюд с использованием пароконвектоматов должны быть в соответствии с инструкцией предприятия-изготовителя пароконвектомата и по результатам технологических проработок;

порционные куски рыбы и изделия из рыбного фарша должны быть обжарены на разогретом жире с двух сторон, затем доведены до готовности в жарочном шкафу в течение 5 минут при температуре 250°C;

варка биточков на пару должна быть в течение не менее 20 минут;

при приготовлении вторых блюд из вареного мяса или отпуске его с первым блюдом, измельченное и порционное мясо должно подвергаться вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре 220°C - 250°C);

мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, должен изготавливаться из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5 - 7 минут;

яйца должны обрабатываться в мясо-рыбном (заготовочном) цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) – сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около 30°C, с последующим ополаскиванием проточной водой;

в питании воспитанников должны использоваться диетические яйца;

омлет должен готовиться слоем 2,5-3,0 см и запекаться в жарочном шкафу с температурой 180 °С - 200 °С в течение 8-10 минут;

творожные запеканки должны готовиться слоем 3 - 4 см и запекаться в жарочном шкафу при температуре 180°С - 200°С в течение 20-30 минут;

сосиски, вареные колбасы должны очищаться от полимерной оболочки и отвариваться в течение 5 минут;

молоко должно кипятиться не более 2 - 3 минут, после чего охлаждаться на специальных стеллажах либо в ванне;

сметана, используемая для приготовления соуса (подливки или других блюд), должна добавляться в соус в конце варки;

кисели, компоты должны охлаждаться в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

гарниры (макаронны, рис) должны промываться только горячей кипяченой водой;

до момента отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Варка овощей накануне дня их использования запрещается.

При неблагополучной санитарно-эпидемической ситуации на административной территории или в дошкольном учреждении, и в соответствии с предписанием органов и учреждений госсаннадзора, должна отбираться медицинским работником суточная проба готовых блюд в стерильную стеклянную посуду с крышкой и храниться в холодильнике при температуре от + 2 °С до + 6 °С в течение 24 часов.

Выдача готовой пищи детям должна проводиться только после снятия проб и записи медицинским работником либо другим членом бракеражной комиссии в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном журнале) по форме согласно приложению 10 к настоящим Санитарным правилам.

Подсчет ингредиентов и калорийности пищи с последующим анализом питания должен проводиться медицинским работником (лицом его заменяющим) один раз в месяц (оптимально - один раз в 7 рабочих дней) по установленной форме.

В дошкольных учреждениях должны соблюдаться следующие требования к кормлению воспитанников:

- кормление воспитанников должно проводиться в проветренном помещении;
- столы должны быть покрыты чистой скатертью или сервировочными салфетками под каждый прибор;
- должны использоваться хлопчатобумажные, льняные или бумажные салфетки, столовая посуда и столовые приборы в соответствии с возрастом воспитанников;
- при раздаче пищи горячие блюда должны быть температурой 50°C (оптимальная), холодные напитки – комнатной температуры, но не ниже 20 °С, салаты – 14 °С - 16 °С;
- смена блюд должна производиться по очередности их приёма, начиная с салата.

Питание воспитанников может быть организовано в общей столовой дошкольного учреждения при выполнении следующих требований:

- график работы столовой должен обеспечивать соблюдение режима дня и режима питания воспитанников;
- количество посадочных мест в столовой должно быть не более чем на 50 воспитанников, площадь на одно посадочное место – 1,2 м²;
- мебель должна быть установлена в соответствии с ростом воспитанников;
- для мытья посуды должна быть оборудована моечная с установкой трех посудомоечных ванн (с разводкой горячей воды к каждой моечной ванне) или малогабаритной посудомоечной машины;
- должны предусматриваться условия для обеззараживания посуды (достаточный объем ванн, установка сухожарового шкафа);
- должно быть не менее трех комплектов столовой посуды на одно посадочное место;
- при столовой должен быть предусмотрен санитарный узел для воспитанников с установкой одного унитаза и умывальника.

При регистрации в группе инфекционных заболеваний данная группа переводится на карантинный режим и кормление воспитанников должно быть организовано в групповой ячейке. При осложнении эпидемической ситуации функционирование столовой запрещается.

Работники пищеблока дошкольного учреждения должны ежедневно регистрировать данные о состоянии своего здоровья и членов своей семьи в журнале по установленной форме.

О появлении признаков заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов работники пищеблока должны сообщать заведующему или медицинскому работнику дошкольного учреждения. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами и ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей (или при подозрении на заболевание) к работе в пищеблоке дошкольного учреждения не допускаются.