|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПринятоПедагогическим советом структурного подразделения «Детский сад №6 «Искорка» МБОУ «СШ № 2 г.Вельска»Протокол № от г.  |  | УтвержденоМБОУ «СШ № 2 г. Вельска» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В.НевзороваПриказ № 453 от 01.09.2016 г. |

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации питания**

 **в структурном подразделении «Детский сад №6 «Искорка»**

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**«Средняя школа № 2 г.Вельска»**

**г.Вельск**

**2015г.**

1. **Общие положения**
	1. Настоящее Положение определяет порядок организации и финансового обеспечения питания воспитанников в структурном подразделении «Детский сад № 6 «Искорка» муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 2 г. Вельска» (далее – Детский сад), права и обязанности участников процесса по организации питания, порядок осуществления контроля за организацией питания .
	2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» / с изменениями/ от 30.12.2001г.; 10.01.2003 г.; 30.06.2003 г.; 22.08.2004 г., Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучия населения» № 52-ФЗ /ст. 1728/ от 30.03.1999г., Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15, Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОО СанПиН 2.4.1.3049 – 13, утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26, Инструкцией по проведению С- витаминизации, утвержденной Минздравом РФ от 18.02.1994г. №06-15/3-15.
	3. В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», «Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам дошкольного образования», утвержденным приказом Министерства и образования науки Российской Федерации от 30 августа 2013г. № 1014; Уставом МБОУ «СШ № 2 г. Вельска», «Положением о структурном подразделении «Детский сад №6 «Искорка». Руководитель структурного подразделения – Детского сада несет ответственность за организацию питания, осуществляет контроль работы сотрудников, участвующих в организации детского питания (работники пищеблока, заведующий хозяйством, фельдшер детского сада (медицинская сестра), старший воспитатель, воспитатели, младшие воспитатели).
2. **Организация питания на пищеблоке**
	1. Воспитанники Детского сада получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.
	2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответство­вать возрасту ребенка.
	3. Питание в Детском саду осуществляется в соответствии с примерным 20-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, и утвержденным приказом директора МБОУ «СШ №2 г.Вельска».
	4. На основе примерного 20-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается руководителем Детского сада.
	5. При составлении меню-требования учитываются:
		* среднесуточный набор продуктов;
		* объем блюд;
		* нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
		* выход готовых блюд;
		* требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.
	6. Меню – требование подписывается поваром, принимающим продукты и заведующим хозяйством, выдающим продукты.
	7. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пи­щеблоке.
	8. Вносить изменения в утвержденное меню-требование, без согласования с руководителем Детского сада, запрещается.
	9. При необходимости внесения изменения в меню (несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта) брокеражной комиссией составляется акт с указанием причины. После чего вносятся изменения в меню-требовании и заверяются подписью руководителя. Исправления в меню-требовании не допускаются.
	10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню в приемных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
	11. Объем приготовленной пищи должен соответствовать ко­личеству детей и объему разовых порций. (Приложение 1).
	12. Выдавать готовую пищу детям следует только с раз­решения бракеражной комиссии, после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд.
	13. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, поваром осуществляется С- витаминизация III блюда.
	14. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Детского сада.
	15. Обнаруженные некачественные продукты, их непоставка или недостача оформляются актом, который подписывает комиссия по списанию продуктов питания из работников детского сада и представитель поставщика.
3. **Организация питания детей в группах**
	1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
		* в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;
		* в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
	2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному руководителем Детского сада.
	3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.
	4. Перед раздачей пищи детям младший воспитатель обязан:
		* промыть столы горячей водой с мылом;
		* тщательно вымыть руки;
		* надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;
		* сервировать столы в соответствии с приемом пищи.
	5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.
	6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).
	7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
	8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
		* во время сервировки столов на столы ставятся тарелки с хлебом;
		* разливают III блюдо;
		* в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);
		* подается первое блюдо;
		* дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи;
		* по мере употребления детьми блюда, младший воспитатель убирает со столов тарелки из-под первого;
		* подается второе блюдо;
		* прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
	9. Прием пищи педагогом и детьми может осуществляться одновременно.
4. **Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания**
	1. К началу учебного года руководителем учреждения издается приказ о назначении ответственного за питание (фельдшер, медицинская сестра), определяются его функциональные обязанности.
	2. Ответственный за питание осуществляет учет питающихся детей в Журнале посещения детей.
	3. Ежедневно фельдшер (медсестра), повар, завхоз составляют меню-требование на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.30 до 9.00 утра, подают педагоги фельдшеру (медсестре) в группах.
	4. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание в виде увеличения нормы блюда.
	5. Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.
	6. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда, не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания.
	7. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация /овощная, фруктовая/, сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое, масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.
	8. Учет продуктов ведется в накопительном журнале. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.
	9. Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Завхозу необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов / мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д./
	10. Начисление оплаты за питание производится централизованной бухгалтерией МБОУ «СШ №2 г. Вельска» на основании табелей посещаемости, которые заполняют воспитатели. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования бюджетных средств.
	11. В течение месяца в стоимости дневного рациона питания допускаются небольшие отклонения от установленной суммы, но средняя стоимость дневного рациона за месяц выдерживается не ниже установленной.
	12. Расходы по обеспечению питания воспитанников включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается постановлением администрации МО «Вельский муниципальный район».
5. **Ведение документации по питанию**

В структурном подразделении «Детский сад №6 «Искорка» для организации и контроля питания ведется следующая документация:

* 1. Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по организации питания.
	2. 20- дневное меню, утвержденное директором МБОУ «СШ № 2 г.Вельска».
	3. Картотека технологических карт приготовления блюд.
	4. Приказ директора МБОУ «СШ № 2 г.Вельска» «Об организации питания в структурном подразделении «Детский сад №6 «Искорка»».
	5. Ежедневное меню для информирования родителей о рационе питания воспитанников.
	6. График выдачи готовой продукции для организации питания в группах.
	7. Нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.
	8. Ежедневное меню-требование на следующий день.
	9. Специальные журналы:
		+ журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 1);
		+ журнал по контролю и качеству готовой продукции (бракеражный) (Приложение 2);
		+ журнал проведения витаминизации третьих блюд (Приложение 3);
		+ журнал здоровья работников пищеблока и младших воспитателей (помощников);
		+ журнал учета посещаемости воспитанников;
	10. Инструкции:
		+ по проведению C-витаминизации блюд (Приложение 4),
		+ по измерению объема блюд (Приложение 5),
		+ по обработке яиц (Приложение 6),
		+ по обработке кухонного инвентаря (Приложение 7),
		+ по обработке кухонной посуды (Приложение 8),
		+ по обработке столовой и чайной посуды (Приложение 9),
		+ по отбору суточной пробы готовой продукции (Приложение 10),
		+ к условиям хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий (Приложение 11),
		+ к условиям приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий (Приложение 12),
		+ кулинарной обработки овощей и фруктов (Приложение 13).
1. **Организация питания работников**
	1. Питание работников Детского сада осуществляется согласно заявлениям с указанием блюда. На основании заявлений издается приказ о питающихся работниках.
	2. Для педагогических работников (воспитателей) и младших воспитателей, работающих на группе, перерыв для приема пищи не устанавливается, им обеспечивается возможность приема пищи одновременно с воспитанниками.
	3. Остальные работники, не работающие в группах, питаются согласно графику, утвержденному руководителем Детского сада, в специально отведенном для этой цели помещении.
	4. В меню-раскладке указываются наименование продуктов и выход порций для питания работников.
	5. Оплата работниками питания  производится ежемесячно в кассу бухгалтерии МБОУ «СШ №2 г. Вельска» согласно табелю питания работников путем вычета из заработной платы за прошедший месяц.

Приложение 1

**Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов**

**структурного подразделения «Детский сад №6 «Искорка»**

**МБОУ «СШ № 2 г.Вельска»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Номер товарно-транспортной накладной | Условия хранения и конечный срок реализации | Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответственного лица | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 2

**Журнал по контролю за качеством готовой продукции (бракеражный)**

**структурного подразделения «Детский сад №6 «Искорка»**

**МБОУ «СШ № 2 г.Вельска»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия | Подписи членов бракеражной комиссии | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 3

**Журнал проведения витаминизации третьих блюд**

**структурного подразделения «Детский сад №6 «Искорка»**

**МБОУ «СШ № 2 г.Вельска»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование препарата | Наименование блюда | Количество питающихся | Общее количество внесенного витаминного препарата | Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда | Время приема блюда | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 4

**Суммарные объёмы блюд по приёму пищи в группах**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Вес (масса) в граммах |
| От 1 года до 3-х лет | От 3-х до 7-ми лет |
| **Завтрак** |
| Каша, запеканка | 120-190 | 200-250 |
| Яичное блюдо | 40-80 | 80-100 |
| Творожное блюдо | 70-120 | 120-150 |
| Бутерброд (хлеб с маслом) | 30/7/15 | 30/7/15 |
| Напиток (какао, чай, молоко и т.п.) | 150-170 | 180-200 |
| Свежие фрукты | 95 | 100 |
| ИТОГО: | 350-450 | 400-550 |
| **Обед** |
| Салат, закуска, сельдь с луком | 30-40 | 60 |
| Первое блюдо (суп) | 140-170 | 250 |
| Блюдо из маса, рыбы, птицы | 50-70 | 70-80 |
| Гарнир | 90-120 | 150-180 |
| Третье блюдо (напиток) | 140-150 | 180-200 |
| ИТОГО: | 450-550 | 600-800 |
| **Ужин** |
| Овощные блюда, рыбные, мясные | 120-200 | 170-250 |
| Творожное блюдо, салаты, винегреты | 70-120 | 110-150 |
| Напиток (горячий) | 150-180 | 170-200 |
| ИТОГО: | 400-500 | 450-600 |
| Свежие фрукты, сок. напитки (2-й завтрак) | 40-75 | 75-100 |
| Хлеб на весь день: |  |  |
| - пшеничный | 50-70 | 110 |
| - ржаной | 20-30 | 60 |

Приложение 5

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОВЕДЕНИЮ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ БЛЮД**

В целях профилактики недостаточности микроэлементов проводят искусственную витаминизацию холодных напитков (компотов или киселей) аскорбиновой кислотой (для детей 1-3 лет – 35 мг, 3-6 лет – 50 мг на порцию).

С - витаминизацию готовых блюд рекомендуется проводить в соответствии п. 14.21. СанПиН 2.4.1.3049-13 из расчета для детей 1года до 3 лет – 35 мг., для детей от 3 лет до 7 лет – 50,0 мг. на порцию) или обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации из расчета 50-70% от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских) в соответствии с инструкцией по применению.

Витаминизация проводится в пищеблоке старшей медицинской сестрой или другими лицами медицинского персонала, специально выделенными для этой цели.

Витаминизацию готовых блюд проводят непосредственно перед их раздачей. Отвешенный по норме порошок аскорбиновой кислоты (или отсчитанные таблетки) растворяют в небольшой порции третьего блюда, охлажденного до температуры не выше 150 С. Затем раствор вливают в общий котел охлажденного до 150 С компота или 350 С киселя и быстро размешивают. Подогревать витаминизированные блюда не разрешается. Если необходим подогрев, то витаминизация блюда проводится после него. При витаминизации киселей аскорбиновую кислоту вводят в жидкость, в которой размешивают картофельную муку.

В детском учреждении лицо, ответственное за С – витаминизацию, ежедневно заносит в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд сведения о проводимой витаминизации, указывает наименование препарата, наименование блюда, количество питающихся, общее количество внесенного витаминного препарата (в г), время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда, время приема блюда..

Витаминизированное блюдо должно быть сразу роздано в группы, так как витамин С при длительном хранении разрушается.

Витамин С следует хранить в стеклянной закупоренной емкости в темном сухом месте при комнатной температуре, под замком, ключ от которого должен находиться у лица, ответственного за витаминизацию.

На основании СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г. № 28564

Приложение 6

**Инструкция по измерению объема блюд**

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех пропорций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать 3 % , но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Приложение 7

**Инструкция по обработке яиц**

(в промаркированных ёмкостях)

**I ёмкость** 1-2% (тёплый р-р кальцинированной соды 100-200 г \*10 л. воды)

**II ёмкость** обработка в разрешенном для этой цели в дезинфицирующем средстве

а)2% р-р «Ника - 2» в течение - 20 мин., температура – 500С (173 г. \* 9 827г. воды)

б) 0,5 % р-р хлорамина в течение - 5 мин.

(50 г. \* 10 л. воды).

**III ёмкость** ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут.

**IV ёмкость** – выкладываем чистое яйцо.

На основании СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г. № 28564

Приложение 8

**Инструкция по обработке кухонного инвентаря**

***Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь***

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** хранят 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, тщательно просушивают).

***Рабочие столы***

Моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющее средства, мочалки, щетки, ветошь и др.) В конце рабочего дня столы для сырой продукции моют с использованием дез. ср-в («Ди-хлор» 0,06% (1 таб. на 3 л. воды), «Ника -2» 2% раствор температура воды – 500С (173 г.\* 9827 г. воды).

***Ветошь, мочалки, щетки для столов и посуды***

после использования стирают с применением моющих средств, просушивают, хранят в специально промаркированной таре.

***Пищевые отходы***

собираются в промаркированное ведро с крышкой, не более чем на 2/3 объема.

Ежедневно в конце дня ведро очищается независимо от наполнения, моется 2% раствором кальцинированной соды, ополаскивается горячей водой и просушивается.

***В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка:***

мытье полов, удаление пыли, паутины, протирание радиаторов, подоконников; ежедневно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

 1 раз в месяц проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду.

На основании СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г. № 28564

Приложение 9

**Инструкция по обработке кухонной посуды**

**Кухонную посуду** освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне:

**1-я секция** – мытье щётками водой t не ниже 40о С, с добавлением моющих средств.

(200 г. кальцинированной соды на 10 л. воды или 1 чайная ложка средства «Сорти» на 5 л. воды)

**2-я секция** – ополаскивание проточной горячей водой t не ниже 65оС с помощью шланга с душевой насадкой.

Далее посуда просушивается в перевёрнутом виде на решетчатых полках, стеллажах (на высоте не менее 0,35 м. от пола).

Приложение 10

**Инструкция по обработке столовой и чайной посуды**

**Столовую посуду** моютпосле механического удаления остатков пищи

**(1 - вода)** моют путём полного погружения с добавлением моющих средств (200 г. кальцинированной соды на 10 л. воды или 1 чайная ложка средства «Сорти» на 5 л. воды) с t не ниже 40о,

**(2 - вода)** ополаскивают горячей проточной водой t не ниже 65о с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Далее посуда просушивается в перевернутом виде.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении, ручками вверх.

**Для обеззараживания посуды** в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную ёмкость с крышкой для замачивания посуды

**(1 - вода)** с дезинфицирующим средством («Ди-хлор» 0,06% (1 таб. на 3 л. воды), замачивая на 60 мин.).

**(2 - вода)** моют путём полного погружения с добавлением моющих средств (200 г. кальцинированной соды на 10 л. воды или 1 чайная ложка средства «Сорти» на 5 л. воды) с t не ниже 40о,

**(3 - вода)** ополаскивают горячей проточной водой t не ниже 65о с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Приложение 11

**Инструкция по отбору суточной пробы готовой продукции**

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, колбаса, 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 фельдшером (медсестрой) ДОУ.

Приложение 12

**Инструкция к условиям хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий**

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

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

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 заведующим хозяйством. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

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.

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

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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).

Приложение 13

**Инструкция к условиям приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий**

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.

Молоко, поступающее в дошкольные образовательные организации в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

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 овощепротирочная 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.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

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.

На основании СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г. № 28564

Приложение 14

**Инструкция кулинарной обработки овощей и фруктов**

 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).

На основании СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013г. № 28564