

**Методические
рекомендации
по организации
ПИТАНИЯ
в МКДОУ «Детский сад №73»**



Нальчик

2022г.

Разделы методических рекомендаций
(в соответствии с п. П. 4 Государственного контракта № ГК № 03.Z49.11.0002):

№ п/п/	Название раздела	Страницы
1.	Основные положения	1-3
2.	Общие принципы обеспечения питанием	3-4
3.	Порядок предоставления питания воспитанникам дошкольных образовательных организаций	4-5
4.	Порядок организации питания	5-6
5.	Контроль за обеспечением питания	6-9
6.	Обязанности руководителя и медицинского персонала дошкольной образовательной организации	9-12
7.	Права и обязанности родителей (законных представителей) воспитанников ДОО	12-13
8.	Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания	13-18
9.	Основные требования к организации питания воспитанников в ДОО	18-20
10.	Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии	21-23
11.	Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании	23-25
12.	Составление рационов питания для воспитанников и определение его стоимости	25-30

1. Основные положения

1.1. Настоящие методические рекомендации определяют основные положения организации питания в дошкольных образовательных организациях.

Методические рекомендации формируют основу для разработки региональных, ведомственных планов действий в сфере питания в дошкольных образовательных организациях, совершенствования организации систем управления, установления требований, относящихся к компетенции соответствующих органов управления и руководителей организаций.

1.2. Методические рекомендации направлены на совершенствование системы управления организацией питания в дошкольных образовательных организациях с целью создания условий для обеспечения каждого ребёнка здоровым качественным питанием для охраны и укрепления физического и психического здоровья детей, обеспечения равных возможностей для полноценного развития каждого ребенка в период дошкольного детства независимо от места жительства, пола, нации, языка, социального статуса, психофизиологических и других особенностей (в том числе, ограниченных возможностей здоровья), создания благоприятных условий развития детей в соответствии с их возрастными и индивидуальными особенностями, формирования культуры питания как части общей культуры личности детей, в том числе ценностей здорового образа жизни, обеспечения психолого-педагогической поддержки семьи и повышения компетентности родителей (законных представителей) в вопросах охраны и укрепления здоровья детей, формирования и развития у детей правильного пищевого поведения и привычек.

1.3. Методические рекомендации предназначены для:

– должностных лиц, специалистов органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющих государственное управление в сфере образования;

- должностных лиц, специалистов органов местного самоуправления, осуществляющих управление в сфере образования;
- руководителей, педагогического и вспомогательного персонала дошкольных образовательных организаций;
- специалистов органов здравоохранения, врачей-педиатров, врачей-диетологов и других специалистов, медицинских работников, участвующих в формировании рационов питания детей дошкольного возраста в дошкольных образовательных организациях, а также осуществляющих медицинский контроль за организацией питания детей в дошкольных образовательных организациях;
- должностных лиц, специалистов, экспертов органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, а также организаций, проводящих санитарно-эпидемиологические экспертизы, исследования, гигиенические и иные оценки;
- юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих организацию питания детей дошкольного возраста в дошкольных образовательных организациях, поставляющих (реализующих) пищевые продукты и продовольственное сырье в дошкольные образовательные организации, организации дошкольного питания (базовые предприятия дошкольного питания), производящих пищевые продукты, предназначенные для питания детей дошкольного возраста.

2. Общие принципы обеспечения питанием

2.1. Обеспечение питанием детей в дошкольных образовательных организациях необходимо организовывать в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

2.2. Обеспечение питанием детей в дошкольных образовательных организациях необходимо организовывать с достаточным разнообразием пищевых рационов. Только при включении в повседневные рационы всех основных групп продуктов – мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, яиц, пищевых жиров, овощей и фруктов, сахара и кондитерских изделий, хлеба, круп и других продуктов можно обеспечить детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. И, наоборот, исключение из рациона тех или иных из названных групп продуктов или, напротив, избыточное потребление каких-либо из них неизбежно приводит к нарушениям в состоянии здоровья детей. Правильный подбор продуктов – условие необходимое, но еще недостаточное для рационального питания дошкольников. Необходимо стремиться к тому, чтобы готовые блюда были красивыми, вкусными, ароматными и готовились с учетом индивидуальных вкусов детей, что достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки, обеспечивающей их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности. Адекватная энергетическая ценность рационов соответствует энерготратам детей.

2.3. Обеспечение питанием детей в дошкольных образовательных организациях необходимо организовывать в соответствии с режимом питания: часы приема пищи должны быть строго постоянными, количество приемов пищи организуется в зависимости от сроков пребывания ребенка в дошкольной образовательной организации.

2.4. Обеспечение питанием детей в дошкольных образовательных организациях требует исключение из рациона питания продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья детей с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание).

2.5. Рацион питания детей должен различаться по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и формироваться отдельно для групп детей в возрасте 1-3 года, 3-7 лет.

2.6. Обязательно использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

2.7. В первые дни пребывания в коллективе не допускается менять стереотип поведения ребенка, в том числе и привычки в питании. Так, если ребенок не умеет или не хочет есть самостоятельно, первое время воспитателям следует кормить его, иногда даже после того, как остальные дети закончат еду. Если ребенок отказывается от пищи, ни в коем случае нельзя кормить его насильно, во избежание формирования отрицательного отношения к коллективу.

2.8. Для профилактики острой инфекционной заболеваемости следует проводить дополнительную витаминизацию рациона питания детей, используя широкий ассортимент имеющихся витаминизированных пищевых продуктов и напитков, а при необходимости (по заключению врача) также поливитаминных препаратов (витаминно-минеральных комплексов).

2.9. Ответственность за организацию питания воспитанников возлагается на руководителя дошкольной образовательной организации.

2.10. Дошкольная образовательная организация в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с органами местного самоуправления, осуществляющими управление в сфере образования, и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

2.11. Юридические лица, индивидуальные предприниматели, предоставляющие услуги питания в дошкольные образовательные организации (или) поставки продуктов питания в дошкольные образовательные организации, несут ответственность за качество и безопасность питания обучающихся. При заключении контрактов на поставку продуктов питания в дошкольные образовательные организации рекомендуется устанавливать обязанности поставщиков на проведение лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также на оплату исследований, проводимых заказчиком, в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

3. Порядок предоставления питания воспитанникам дошкольных образовательных организаций

3.1. Согласно пункту 34 статьи 2 №273-ФЗ присмотр и уход за детьми – это комплекс мер по организации питания и хозяйственно-бытового обслуживания детей, по обеспечению соблюдения ими личной гигиены и режима дня. Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях устанавливается органами государственной власти субъектов РФ (статья 65 №273-ФЗ).

3.2. В соответствии со статьей 65 №273-ФЗ учредитель организации, осуществляющей образовательную деятельность, сам устанавливает плату за присмотр и уход за ребенком, взимаемую с родителей (законных представителей) (далее – родительская плата), и ее размер. Учредитель вправе снизить размер родительской платы или не взимать ее с отдельных категорий родителей (законных представителей) в определяемых им случаях и порядке. Это означает, что субъект РФ либо муниципальное образование субъекта РФ могут самостоятельно установить отдельную категорию граждан, которым будет оплачиваться частичная компенсация родительской платы.

За присмотр и уход за детьми-инвалидами, детьми-сиротами и детьми, оставшимися без попечения родителей, а также за детьми с туберкулезной интоксикацией, обучающимися в государственных и муниципальных образовательных организациях,

реализующих образовательную программу дошкольного образования, родительская плата не взимается.

В целях материальной поддержки воспитания и обучения детей, посещающих образовательные организации, реализующие образовательную программу дошкольного образования, родителям (законным представителям) предоставляется компенсация. Размер компенсации устанавливается законами и иными нормативными правовыми актами субъектов РФ и не должен быть менее:

- двадцати процентов среднего размера родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях, находящихся на территории соответствующего субъекта РФ, на первого ребенка;
- пятидесяти процентов размера такой платы на второго ребенка;
- семидесяти процентов размера такой платы на третьего ребенка и последующих детей.

Средний размер родительской платы за присмотр и уход за детьми в государственных и муниципальных образовательных организациях устанавливается соответствующим субъектом РФ, на территории которого находятся государственные и муниципальные образовательные организации. Право на получение компенсации имеет один из родителей (законных представителей), внесший родительскую плату за присмотр и уход за детьми в соответствующей государственной образовательной организации субъекта РФ или муниципальной образовательной организации, расположенной на территории субъекта РФ.

3.3. Для постановки ребенка на индивидуальное питание в организованном детском коллективе родителям (законным представителям) рекомендуется обратиться к руководителю образовательной организации с заявлением (обращением или иной принятой в организации формой) о необходимости создания ребенку специальных (индивидуальных) условий в организации питания по состоянию здоровья, представив документы, подтверждающие наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

На основании полученных документов руководитель образовательной организации совместно с родителями (законными представителями) прорабатывает вопросы меню и режима питания детей с заболеваниями, нуждающихся в индивидуальном подходе при организации питания.

4. Порядок организации питания

4.1. Режим питания в дошкольных образовательных организациях определяется установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.

4.2. Питание воспитанников осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем дошкольной образовательной организации и согласуется с территориальным органом Роспотребнадзора. Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13.

4.3. Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем дошкольной образовательной организации, подписывается заведующим производством (шеф-поваром или поваром) и медицинским работником.

4.4. Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

4.5. Меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться родители (законные представители). При отсутствии замен рекомендуется использовать заранее напечатанное типографским способом (на компьютерном принтере) меню за соответствующий день двухнедельного периода в котором указываются конкретные наименования включаемых в рацион фруктов, овощей и готовых пищевых

продуктов промышленного производства (с указанием товарного знака или изготовителя, а также сырья, из которого продукт изготовлен – для соков, джемов и т.п., названия кисломолочного продукта и т.п.).

5. Контроль за обеспечением питания

5.1. Контроль за обеспечением питания осуществляется:

- органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющими государственное управление в сфере образования;
- органами местного самоуправления, осуществляющими управление в сфере образования;
- руководителями дошкольных образовательных организаций;
- юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями, обеспечивающими и (или) организующими питание в дошкольных образовательных организациях, независимо от организационно-правовой формы, формы собственности и профиля производства;
- медицинскими работниками дошкольных образовательных организаций;
- ответственными за организацию питания в дошкольных образовательных организациях, которые назначаются приказом руководителя дошкольной образовательной организации;
- представителями родительских комитетов, опекунских советов и других общественных организаций по согласованию с администрацией дошкольной образовательной организации.

5.2. Органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющие государственное управление в сфере образования, создают межведомственные региональные группы/комиссии, в рамках которых:

- изучают проблемные вопросы дошкольного питания;
- разрабатывают текущие, долгосрочные и перспективные программы для поддержания и развития гарантированного питания в дошкольных образовательных организациях на основе использования практического опыта организации питания, результатов научных исследований и фундаментальных разработок по проблемам оздоровительного питания;
- оказывают содействие специалистам муниципальных органов, администрации и педагогическим коллективам дошкольных образовательных организаций по вопросам совершенствования организации питания и здоровьесбережения воспитанников;
- организуют методическое обеспечение по вопросам совершенствования организации дошкольного питания;
- организуют работу по планированию и выделению финансовых ресурсов и обеспечивают реализацию денежных средств по обеспечению воспитанников дошкольных образовательных организаций бесплатным питанием и питанием на льготных условиях в соответствии с федеральным законодательством и законодательством субъекта РФ;
- осуществляют контроль по соблюдению требований санитарного законодательства организации горячего питания в дошкольных образовательных организациях;
- регламентируют работу муниципальных комиссий по качеству полноценного питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях;
- проводят на постоянной основе мониторинг уровня заболеваемости воспитанников дошкольных образовательных организаций;
- проводят на постоянной основе мониторинг соблюдения федерального законодательства и законодательства субъекта РФ при организации питания в дошкольных образовательных организациях;

- в рамках мониторинговых исследований ведут сбор данных по количественным, качественным и финансовым показателям по организации дошкольного питания, систематизируют и анализируют статистические данные для дальнейшего решения проблемных вопросов по организации детского питания и совершенствования системы питания в целом;

- подготавливают предложения по совершенствованию организации питания в дошкольных образовательных организациях.

5.3. Органы местного самоуправления, осуществляющие управление в сфере образования, создают межведомственные муниципальные группы/комиссии, в рамках которых:

- изучают проблемные вопросы дошкольного питания в подведомственных образовательных организациях;

- разрабатывают муниципальные программы для поддержания и развития гарантированного питания в дошкольных образовательных организациях;

- оказывают содействие администрации и педагогическим коллективам подведомственных дошкольных образовательных организаций по вопросам совершенствования организации питания и здоровьесбережения воспитанников образовательных организаций;

- организуют методическое обеспечение ответственных лиц за организацию питания в дошкольной образовательной организации по вопросам совершенствования организации дошкольного питания;

- организуют работу по планированию и выделению финансовых средств из муниципального бюджета и ведут контроль за целевым расходованием денежных средств в соответствии с федеральным законодательством, законодательством субъекта РФ и другими нормативно-правовыми актами;

- осуществляют контроль по соблюдению требований санитарного законодательства по организации горячего питания в подведомственных образовательных организациях;

- проводят на постоянной основе мониторинг уровня заболеваемости воспитанников дошкольных образовательных организаций;

- проводят на постоянной основе мониторинг соблюдения федерального законодательства, законодательства субъекта РФ и других нормативно-правовых актов при организации питания в подведомственных дошкольных образовательных организациях;

- в рамках мониторинговых исследований ведут сбор данных по количественным, качественным и финансовым показателям по организации дошкольного питания, систематизируют и анализируют статистические данные для дальнейшего решения проблемных вопросов по организации детского питания и совершенствования системы питания в муниципальном образовании;

- подготавливают предложения по совершенствованию организации питания в подведомственных дошкольных образовательных организациях;

- обеспечивают единую нормативно-правовую основу организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций в соответствии с федеральным, региональным законодательством и другими нормативно-правовыми актами.

5.4. Руководители дошкольных образовательных организаций:

- обеспечивают создание необходимых условий для организации питания воспитанников;

- создают комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности;

- входят в состав бракеражной комиссии для контроля за качеством поступающей продукции;
- ежедневно производят контроль за обеспечением и качеством питания воспитанников;
- рассматривают вопросы организации дошкольного питания на советах по питанию, родительских собраниях;
- осуществляют контроль за деятельностью поставщиков продуктов питания, заключают договоры и несут ответственность за выполнение договоров (контрактов) поставки продуктов питания; осуществляют входной контроль за поставляемыми продуктами питания (если дошкольная образовательная организация самостоятельно организует питание);
- осуществляют контроль за организацией питания в дошкольные образовательные организации ДОО детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания.

5.5. Юридические лица или индивидуальные предприниматели, обеспечивающие и (или) организующие питание в дошкольных образовательных организациях, независимо от организационно-правовой формы, формы собственности и профиля производства:

1) осуществляют контроль за качеством и безопасностью питания воспитанников дошкольных образовательных организаций;

2) осуществляют контроль за выполнением требований СанПиН 2.4.1.3049-13 в каждой организации:

- контролируют качество питьевой воды, обеспечение питьевого режима и санитарное состояние источников водоснабжения;

- контролируют санитарное состояние производственных и складских помещений, а также санитарное состояние и исправность технологического оборудования производственных, складских помещений;

- следят за качеством, санитарным состоянием, маркировкой производственного оборудования, разделочного инвентаря, посуды, тары;

- контролируют осуществление транспортировки пищевых продуктов в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения;

- производят прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные образовательные организации при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность;

- обеспечивают хранение пищевых продуктов в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией;

- при приготовлении блюд соблюдают принципы «щадящего питания»;

- при кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивают выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдают санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд;

- осуществляют выдачу готовой пищи только после проведения контроля бракеражной комиссией;

- регулярно заполняют необходимые журналы контроля и учета в соответствии с приложениями к СанПиН 2.4.1.3049-13;

- принимают необходимые меры для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

- контролируют соблюдение требований к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала, участвующего в организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций.

5.6. Медицинский работник:

- осуществляет контроль за организацией питания в дошкольной образовательной организации, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки;

- входит в состав бракеражной комиссии для контроля за качеством поступающей продукции, проводит ее бракераж и делает запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формами, рекомендуемыми СанПиН 2.4.1.3049-13;

- осуществляет контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб;

- осуществляет контроль за организацией питания в дошкольной образовательной организации детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода в организации питания;

- ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- осуществляет контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;

- осуществляет контроль за санитарным состоянием пищеблока.

5.7. Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- контролирует процесс и состояние помещений пищеблока и поступающих продуктов питания;

- участвует в работе бракеражной комиссии;

- своевременно совместно с медицинским работником контролирует соблюдение графика питания воспитанников;

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания воспитанников и их родителей (законных представителей);

- производит мониторинг удовлетворенности качеством детского питания родителями (законными представителями);

- вносит предложения по улучшению организации питания.

5.8. Представители родительских комитетов, опекунских советов и других общественных организаций по согласованию с администрацией дошкольной образовательной организации:

- осуществляют контроль за качеством и безопасностью питания воспитанников дошкольной образовательной организации.

При организации питания в дошкольных образовательных организациях целесообразно заключать трехсторонние договоры между образовательной организацией, родителями и операторами питания. Благодаря этому у родителей (законных представителей) появляется возможность осуществлять общественный контроль над работой операторов питания в ежедневном режиме.

6. Обязанности руководителя и медицинского персонала дошкольной образовательной организации

6.1. Руководитель дошкольной образовательной организации:

- обеспечивает создание в дошкольной образовательной организации условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием, на гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, на формирование навыков пищевого поведения;

- осуществляет контроль организации и качества питания в дошкольной образовательной организации в соответствии с нормативными и правовыми актами Российской Федерации, федеральными санитарными правилами и нормами, уставом образовательной организации;

- обеспечивает принятие локальных актов образовательной организации по вопросам питания обучающихся за бюджетные средства и с привлечением родительских средств;
- принимает безотлагательные меры по рациональному использованию выделенных на питание воспитанников бюджетных средств;
- обеспечивает рассмотрение вопросов организации питания воспитанников на совещаниях, родительских собраниях в группах, общих родительских собраниях;
- обеспечивает наличие в организации санитарных правил, норм и их выполнение сотрудниками организации;
- назначает из числа работников образовательной организации ответственного за организацию питания в дошкольной образовательной организации;
- ведет работу с поставщиками продуктов питания, заключает договоры (контракты) и несет ответственность за выполнение договоров (контрактов) на поставку продуктов питания; осуществляет входной контроль за поставляемыми продуктами питания (если образовательная организация самостоятельно организует питание);
- несет ответственность за выполнение условий договора (контракта), заключенного со сторонней организацией по передаче услуг на организацию дошкольного питания (если образовательная организация заключает договор на аутсорсинг по организации питания);
- контролирует санитарное состояние пищеблока и качество приготовляемых блюд;
- контролирует наличие разнообразного меню, утверждает меню, согласованное с органами Роспотребнадзора;
- осуществляет контроль по организации питания в группах;
- изучает нормативно-правовую базу по вопросам организации дошкольного питания, контроль и анализ условий организации питания детей дошкольного возраста;
- разрабатывает мероприятия по вопросам оснащения пищеблока современным технологическим оборудованием, инвентарем;
- изучает и распространяет опыт по организации питания в дошкольной образовательной организации, осуществляет пропаганду вопросов здорового питания;
- утверждает локальными актами списочный и количественный состав воспитанников, воспитанников льготных категорий, воспитанников с заболеваниями, требующих индивидуального подхода при организации питания, график питания, состав бракеражной комиссии;
- обеспечивает наличие бракеражной комиссии в составе не менее трех человек, осуществляющей проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов приготовления, ведение журналов бракеража сырой и готовой продукции;
- обеспечивает контроль за выполнением в дошкольной образовательной организации натуральных норм питания в соответствии с нормативами;
- обеспечивает контроль за соблюдением гигиенических требований к организации питания, наличие актов, справок проверок органов местного самоуправления, Роспотребнадзора и других ведомственных организаций;
- организует работу и осуществляет контроль за организацией питания в дошкольной образовательной организации детей с заболеваниями, требующих индивидуального подхода в организации питания;
- проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган местного самоуправления сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

В случае, если работники пищеблока находятся в штате дошкольной образовательной организации, руководитель дошкольной образовательной организации обеспечивает:

- организацию производственного и лабораторного контроля приготавливаемой продукции и сырья;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13 по наличию у работников дошкольной образовательной организации профилактических прививок;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками пищеблока в установленном порядке;
- аттестацию на знание действующих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям – не реже 1 раза в год; неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией;
- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;
- совместно с медицинским работником обеспечивает наличие и ведение журналов установленной формы согласно требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13;
- необходимые условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;
- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для первой медицинской помощи и их своевременное обновление.

6.2. Медицинский персонал выполняет:

- ежедневный контроль за организацией питания: за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи;
- участвует в бракераже готовой пищи и в составлении меню-раскладок;
- контролирует отбор и хранение суточных проб готовой пищи;
- ежедневно перед началом работы проводит осмотр работников пищеблока образовательной организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и острых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с занесением результатов осмотра в соответствующий журнал;
- контролирует соблюдение режима питания детей;
- помогает организовать работу по осуществлению контроля за организацией питания в дошкольной образовательной организации детей с заболеваниями, требующими индивидуального подхода;
- проводит санитарно-просветительскую работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций;
- проводит «С»-витаминизацию блюд и регистрирует сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами в соответствующем журнале;
- ведет «Ведомость контроля за рационом питания» с целью контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- контролирует соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- контролирует санитарное состояние пищеблока;
- при заключении договора на организацию питания в форме аутсорсинга запрашивает у исполнителя контракта сведения о прохождении медицинских осмотров работниками пищеблока (медицинские книжки), профессиональной гигиенической

подготовки и аттестации, а также сведения о результатах текущего производственного контроля (копии актов по итогам производственного контроля);

- информирует родителей (законных представителей) о проводимых в дошкольной образовательной организации мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности;

- организует совместно с родительской общественностью мероприятия, направленные на пропаганду здорового питания среди воспитанников и их родителей (законных представителей).

Все вышеуказанные обязанности медицинских работников по контролю за качеством питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях, где не предусмотрены должности медицинского персонала, проводятся медицинскими работниками поликлиник, которые выделены для медицинского обслуживания образовательных организаций, и прописываются при заключении договоров руководителей учреждений здравоохранения с руководителями образовательных организаций.

7. Права и обязанности родителей (законных представителей) воспитанников дошкольных образовательных организаций

7.1. Родители (законные представители) воспитанников дошкольных образовательных организаций имеют право:

- получать для ребенка полноценное качественное здоровое питание, соответствующее критериям доброкачественности и безопасности, в течение всего времени пребывания воспитанника в дошкольных образовательных организациях;

- подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием и питанием детей с заболеваниями, требующих индивидуального подхода;

- вносить предложения по улучшению организации питания воспитанников лично, через родительские комитеты, руководство дошкольных образовательных организаций;

- знакомиться с примерным и ежедневным меню;

- знакомиться с документами, подтверждающими качество и безопасность продукции, реализуемой при организации питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях;

- следить за работой родительского комитета (совета родителей) по контролю за организацией питания в дошкольных образовательных организациях;

- принимать участие в работе общественной комиссии по контролю за организацией питания детей в дошкольных образовательных организациях.

7.2. Родители (законные представители) воспитанников дошкольных образовательных организаций обязаны:

- при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

- своевременно вносить плату за присмотр и уход за ребенком;

- своевременно сообщать воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в дошкольной образовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- соблюдать распорядок дня дошкольной образовательной организации, не допускать опозданий ребенка ко времени приема пищи;

- при необходимости организации индивидуального питания для детей, имеющих хронические заболевания, своевременно информировать руководство дошкольной

образовательной организации об индивидуальных особенностях питания ребенка с предоставлением документов, подтверждающих диагноз;

- регулярно посещать родительские собрания, проводимые в дошкольной образовательной организации, чтобы в полном объеме получать информацию о питании ребенка, принимать личное участие в обсуждении организационных вопросов, связанных с питанием воспитанников;

- во избежание нарушения режима здорового и полноценного питания в дошкольной образовательной организации контролировать, чтобы ребенок не приносил продукты питания из дома (конфеты, печенье, жевательную резинку и т.п.) и не угощал ими детей из группы;

- регулярно знакомиться с актуальной информацией об организации питания воспитанников на официальном сайте дошкольной образовательной организации;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

8. Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

8.1. Дошкольная образовательная организация с целью совершенствования организации питания организует информационно-просветительскую работу с родителями (законными представителями) воспитанников по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, формирования культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях.

Организация питания детей в дошкольных образовательных организациях должна сочетаться с правильным питанием ребенка в семье. Для этого необходима четкая преемственность между ними. Нужно стремиться к тому, чтобы питание вне дошкольной образовательной организации дополняло рацион, получаемый в организованном коллективе.

С этой целью родителям (законным представителям) необходимо систематически предоставлять сведения о продуктах и блюдах, которые ребенок получил в течение дня в образовательной организации и пищевой ценности рациона питания, для чего практикуется вывешивание в группах ежедневного рациона питания (меню).

Кроме того, педагогическому и медицинскому персоналу дошкольной образовательной организации следует давать родителям (законным представителям) рекомендации по составу «домашних» ужинов и питанию ребенка в выходные и праздничные дни. При этом на ужин рекомендуются те продукты и блюда, которые ребенок не получал в дошкольном учреждении. В выходные и праздничные дни рацион питания ребенка по продуктовому набору и пищевой ценности лучше максимально приближать к рациону, получаемому им в образовательной организации.

Проводя с родителями (законными представителями) беседы о детском питании, важно также предупредить их о том, чтобы утром, до отправления ребенка в детский сад, его не кормили, так как это нарушает режим питания, приводит к снижению аппетита, в таком случае ребенок плохо завтракает в группе. Однако если ребенка приходится приводить в дошкольное образовательное учреждение очень рано, за 1-2 часа до завтрака, то ему можно дома дать сок и (или) какие-либо фрукты.

Говоря об организации питания детей в дошкольной образовательной организации, следует остановиться на особенностях питания ребенка в период адаптации к этому учреждению.

Переход ребенка от домашнего воспитания к воспитанию в детском коллективе почти всегда сопровождается определенными психологическими трудностями. Чем меньше ребенок, тем тяжелее он переносит этот период. Часто в это время у детей

снижается аппетит, нарушается сон, иногда наблюдаются невротические реакции, снижается общая сопротивляемость к заболеваниям. Правильная организация питания в это время имеет большое значение и помогает ребенку скорее адаптироваться в коллективе.

Перед поступлением ребенка в детский сад родителям рекомендуется приблизить режим питания и состав рациона к условиям детского коллектива, приучить его к тем блюдам, которые чаще дают в детском учреждении, особенно если дома он их не получал.

Если какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, то воспитателю необходимо провести педагогическую работу с детьми и соответствующую разъяснительную работу с родителями. Если отсутствуют медицинские противопоказания, необходимо добиться, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо. Если причина отказа от блюда связана с недостаточным (по мнению ребенка) количеством соли или сахара, то приучение ребенка к менее сладкой или менее соленой пище следует проводить поэтапно, постепенно в течение 2-3-х недель уменьшая закладку в блюдо соли или сахара.

Часто дети отказываются есть нелюбимую или незнакомую пищу. Можно провести следующую работу:

- доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда («станет сильным, красивым, здоровым, высоким» и т.п.);
- привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо;
- посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо;
- можно уменьшить порцию, убрав часть гарнира;
- нарезать бутерброд или яблоко на несколько частей;
- попросить малыша только попробовать блюдо;
- замаскировать незнакомую пищу уже знакомой.

На что рекомендуется обращать внимание во время еды:

- последовательность блюд должна быть постоянной;
- перед ребенком можно ставить только одно блюдо;
- блюдо не должно быть ни слишком горячим, ни слишком холодным;
- полезно класть пищу в рот небольшими кусочками, хорошенько пережевывать;
- рот и руки – вытирать бумажной салфеткой.

Чего не следует допускать во время еды:

- громких разговоров и звучания музыки;
- понуканий, поторапливания ребенка;
- насильного кормления или докармливания;
- осуждения малыша за неосторожность, неопрятность, неправильное использование столовых приборов;
- неэстетичной сервировки стола, некрасивого оформления блюд.

В образовательных организациях рекомендуется использовать разнообразные формы взаимодействия с семьей.

Формы познавательной деятельности, в которых могут быть затронуты проблемы здорового питания: общественные форумы знаний, творческие отчеты, дни открытых занятий, праздники знаний и творчества, турниры знатоков, совместные олимпиады, выпуск предметных газет и т. д.

Родители могут помочь в оформлении, подготовке поощрительных призов, оценке результатов, непосредственно участвовать в мероприятиях, создавая собственные или смешанные команды.

Особое внимание необходимо уделять проведению родительских собраний, на которых обсуждаются проблемы жизни детского и родительского коллективов, но их содержание не должно сводиться к монологу воспитателя или специалиста. Это – взаимный обмен мнениями, идеями, совместный поиск.

Заслуживают внимания проведение тематических конференций по обмену опытом формирования у детей (на всех уровнях) привычки к правильному, здоровому, разумному питанию.

Рекомендуется использовать формы трудовой деятельности: оформление кабинетов, благоустройство места для приема пищи, создание библиотеки по проблеме здорового питания, ярмарка-распродажа блюд, приготовленных по семейным рецептам, различные выставки и др.

Рекомендуется использовать формы досуга: совместные праздники, подготовка концертов и спектаклей, посвященных организации разумного питания, соревнования, конкурсы и т.п.

8.2. Одна из основных целей деятельности педагогического персонала по организации работы с родителями и детьми – **формирование культуры здорового питания детей** как составляющей здорового образа жизни.

При формировании культуры здорового питания воспитанников дошкольной образовательной организацией должны выполняться следующие задачи:

1) организация информационно-просветительской деятельности с детьми и их родителями (законными представителями) о необходимости формирования здорового рационального питания детей;

2) организация работы по эффективному воздействию на ребенка при формировании культуры здорового питания;

3) обмен опытом по формированию культуры здорового питания:

- изучение народных традиций, связанных с питанием;

- изучение истории и традиций питания своего народа, с учетом региональных пищевых особенностей;

- формирование чувства уважения к культуре своего народа, а также к культуре и традициям других народов.

Дошкольный возраст – самый благоприятный для воспитания у детей правильных привычек, для усвоения культурных традиций питания, формирования вкусовых пристрастий, стереотипов пищевого поведения, формирования принципов правильного питания.

Ребенок в детском саду учится правильно вести себя за столом, пользоваться приборами, приобретает навыки культуры питания (жевать бесшумно с закрытым ртом, пользоваться салфеткой во время еды, благодарить за еду), красиво сервировать стол: постелить скатерть, салфетки, расставить столовые приборы.

Во время кормления детям рекомендуется говорить о приятном виде, вкусе, запахе пищи, ее пользе, сосредоточить каждого ребенка на еде.

Одна из обязанностей воспитателя во время проведения процесса кормления детей – соблюдение детьми гигиенических требований.

Системная работа (наряду с семьей) по формированию культуры здорового питания включает три направления:

1) рациональная организация питания в дошкольной образовательной организации;

2) включение в воспитательный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;

3) просветительская работа со всеми участниками образовательного процесса: детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных организаций.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать и в дошкольной образовательной организации, и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни. Особенно важно при решении данной проблемы привлечь родителей (законных представителей) детей.

Заинтересовать родителей проблемой культуры питания, повысить их компетенцию в данном вопросе, можно путем:

- проведения консультаций по интересующим их вопросам (например, как научить ребенка соблюдать правила этикета за столом, как сервировать стол, что делать, если у ребенка плохой аппетит);
- проведение цикла мероприятий с использованием информационных стендов, буклетов, памяток;
- проведение тренингов совместно с психологом и/или социальным педагогом;
- организация фотовыставок с участием детей и родителей с любимыми блюдами, любимыми продуктами;
- организация на постоянной основе мероприятий, посвященных национальной кухне, изучению истории формирования традиционных блюд.

Навыки детей становятся прочными, если они постоянно закрепляются в разных ситуациях: обыгрывание в сказках, в играх, отгадывание тематических загадок и т.д. Важно при этом учитывать единство требований взрослых как в детском саду, так и дома.

8.3.С целью обеспечения питанием детей с заболеваниями, нуждающихся в индивидуальном подходе по медицинским показаниям (пищевая аллергия, сахарный диабет, целиакия, фенилкетонурия, муковисцидоз и другие заболевания) администрации дошкольной образовательной организации рекомендуется проинформировать воспитателя и работников столовой о наличии в группе детей с данными заболеваниями, особенностях организации питания детей, мерах профилактики ухудшения здоровья и мерах первой помощи. Совместно с родителями (законными представителями) администрацией дошкольной образовательной организации рекомендуется проработать вопросы режима и порядка питания ребенка, проинструктировать воспитателя и работников столовой о мерах профилактики обострений.

При составлении меню необходим индивидуальный подход и совместная работа с родителями (законными представителями) ребенка, так как дети имеют разные вкусовые предпочтения к низкобелковой продукции, а также разные физиологические реакции на отдельные продукты питания.

При наличии в организованном детском коллективе детей с сахарным диабетом рекомендуется дополнительно проинформировать педагога по физической культуре (инструктора по физической культуре) о симптомах гипогликемии, мерах первой помощи и профилактики.

Всю информацию по организации дошкольного питания воспитанников, а также информацию о калорийности меню, содержании белков, жиров и углеводов, фактическое (на день) меню вместе с технологическими картами и продуктами, используемыми для питания детей и детей с заболеваниями, требующих индивидуального подхода в организации питания, рекомендуется размещать **на официальном сайте дошкольной образовательной организации.**

Также рекомендуется оформить информационный стенд с информацией по организации дошкольного питания, который размещается при входе в образовательную организацию или в группы. На информационном стенде размещается:

- утвержденное двухнедельное цикличное меню рационов горячего питания;
- меню текущего дня;
- информация, посвященная правилам здорового и рационального питания, полезным продуктам, сведениям о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания;
- календарь мероприятий, проводимых в рамках формирования культуры здорового питания.

8.4. Мониторинг организации питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях. Повышение эффективности процесса непрерывных улучшений в сфере дошкольного питания в образовательных организациях, результатом которого является улучшение состояния здоровья детей, удовлетворенность родителей (законных представителей) воспитанников организацией и качеством питания возможно

осуществлять путем принятия эффективных управленческих решений на основе постоянного всестороннего мониторинга одного из важнейших аспектов пребывания ребенка в дошкольной образовательной организации – организации питания.

Проведение мониторинга организации питания воспитанников в дошкольных образовательных организациях (далее – мониторинг) на постоянной основе способствует получению актуальной информации по вопросам организации дошкольного питания, выявлению проблемных точек в организации питания воспитанников для принятия мер по их своевременному разрешению.

Результаты анализа информации, полученной в процессе мониторинга, позволят принимать более объективные и конкретные решения по вопросам, связанным с организацией дошкольного питания. Данные решения будут основаны на документированных фактах, установленных объективно, позволят повысить эффективность процесса непрерывных улучшений в сфере питания в образовательных организациях, так как будут направлены на устранение наиболее слабых мест, на распространение лучшего эффективного опыта, а также позволят вовлечь в процесс управления качеством организации питания весь персонал.

Актуальность мониторинга состоит в необходимости проведения качественного анализа нормативной правовой базы, касающейся организации и регулирования вопросов, связанных с детским питанием в дошкольных образовательных организациях, а также вопросов развития нормативной правовой базы в соответствии с изменением условий и состояния организации питания.

На основании результатов анализа мониторинга заинтересованные органы исполнительной власти будут иметь возможность разработки пакета проектов нормативно-правовых актов, регулирующих качество организации питания в дошкольных образовательных организациях, а также выработки конкретных механизмов контроля и мер ответственности граждан, должностных лиц и организаций за нарушение требований законодательства.

Мониторинг рекомендуется осуществлять на основе анализа состояния питания воспитанников дошкольных образовательных организаций по следующим направлениям:

- состояние здоровья воспитанников дошкольных образовательных организаций;
- соответствие пищеблоков требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также применение современных технологий организации питания;
- модели и формы организации питания в образовательных организациях, реализуемые в субъекте Российской Федерации;
- характеристика питания (по фактически применяемым рационам питания), в том числе по пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность), выходу блюд (вес), цикличности меню;
- обеспеченность воспитанников дошкольных образовательных организаций горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами;
- перечень организаторов питания в дошкольных образовательных организациях;
- ценообразование, стоимость питания в дошкольных образовательных организациях, дотации на питание воспитанникам дошкольных образовательных организаций из средств бюджетов разных уровней и внебюджетных источников;
- осуществление контроля за организацией дошкольного питания, а также за качеством и безопасностью производимой продукции в образовательных организациях;
- реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания, формированию культуры питания в образовательных организациях;
- обеспечение питанием воспитанников с заболеваниями, требующих индивидуального подхода при организации питания;
- подготовка, переподготовка и повышение квалификации кадров в сфере организации питания в образовательных организациях;

- изучение удовлетворенности родителей (законных представителей) воспитанников организацией питания в дошкольных образовательных организациях (рекомендуемая примерная форма для проведения сбора сведений об удовлетворённости родителей (законных представителей) воспитанников организацией питания в дошкольных образовательных организациях – Приложение 3).

9. Основные требования к организации питания воспитанников в дошкольной образовательной организации

9.1. Организация питания воспитанников в дошкольной образовательной организации должна осуществляться в соответствии с требованиями к организации питания детей, регламентируемыми соответствующими положениями СанПиН 2.4.1.3049-13 (в том числе требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, к составлению меню для организации питания детей разного возраста, к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации).

9.2. В дошкольной образовательной организации должны быть в наличии следующие документы по организации питания воспитанников:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;
- согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню;
- ежедневное меню, утвержденное руководителем дошкольной образовательной организации, с указанием даты, выхода блюда, его стоимости;
- приказы по учреждению: об организации питания, об организации льготного питания, о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);
- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в ДОО (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками образовательной организации, сотрудниками пищеблока, воспитанниками и их родителями);
- положения об организации питания и о бракеражной комиссии;
- план внутреннего контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в дошкольной образовательной организации;
- необходимая документация, обеспечивающая контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в дошкольной образовательной организации (сборник рецептов, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);
- справки проверок внутреннего контроля;
- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;
- необходимая учетная документация (в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.1.3049-13): «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал здоровья»;
- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверения качества, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, данные поставщика пищевых продуктов на каждую партию пищевых продуктов).

9.3. Для обеспечения здоровым питанием детей в образовательном учреждении необходимо составление примерного двухнедельного меню, в котором учтен возраст детей, сезонность, необходимое количество основных пищевых веществ, витаминов, микроэлементов и соблюдены требования к рациональному распределению калорийности

суточного рациона. Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков. На основании примерного меню разрабатываются технологические карты в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд.

9.4. Для детей дошкольного возраста большое значение имеет питание по часам, так как происходит активный рост и созревание организма. Часы приема пищи должны быть строго постоянными, количество приемов пищи организуется в зависимости от сроков пребывания ребенка в дошкольной образовательной организации. При организации режима пребывания детей в дошкольных образовательных организациях до 5 часов организуется однократный прием пищи, при организации режима пребывания более 5 часов интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4 часа. Если интервал между приемами пищи слишком велик (больше 4 часов), у ребенка снижаются работоспособность, память. В то же время чрезмерно частый прием пищи снижает аппетит и тем самым ухудшает усвояемость пищевых веществ.

9.5. При организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций рекомендуется обеспечивать потребление воспитанниками пищевых веществ, энергетическая ценность которых составляет от 25 до 100% от установленной суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в дошкольных образовательных организациях).

При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании примерное распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении должно составлять: завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%.

В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.5.0107-15 дети, находящиеся в дошкольной образовательной организации в дневное время (в течение 8-10 часов) получают четырехразовое питание (завтрак, второй завтрак, обед, полдник), которое обеспечивает их суточную потребность в пищевых веществах и энергии примерно на 75-80%. При этом на долю завтрака приходится 20-25% суточной пищевой ценности рациона питания, на долю второго завтрака – 5%, на долю обеда – 30-35%, полдника – 10-15%. Ужин, на который остается 20-25% суточной пищевой ценности, дети получают дома.

Для детей, находящихся в дошкольной образовательной организации 12 часов, организуется как четырехразовое, так и пятиразовое питание. В первом случае их питание состоит из завтрака, на который приходится 20-25% суточной пищевой ценности рациона питания, второго завтрака (5%), обеда (30-35%) и более калорийного, чем обычно, полдника (30-35%) (так называемый «уплотненный» полдник). Во втором случае предусматривается пятый прием пищи – ужин, составляющий 20-25% суточной пищевой ценности (при этом полдник делают более легким из расчета 10-15% суточной пищевой ценности).

Для дошкольных образовательных организаций при круглосуточном пребывании детей (с 24-часовым режимом функционирования) рекомендуется предусматривать пятиразовое или шестиразовое питание воспитанников. При пятиразовом питании распределение калорийности рекомендуется составлять в следующем соотношении: завтрак – 20%, обед – 30-35%, полдник – 15%, ужин – 25%, а также дополнительный прием пищи перед сном, второй ужин – 5-10% (последний обычно состоит из кисломолочного напитка и хлеба или булочного изделия). При организации шестиразового питания распределение калорийности рекомендуется составлять в следующем соотношении: завтрак – 20%, второй завтрак – 10%, обед – 30%, полдник – 15%, ужин – 20%, второй ужин – 5%.

9.6. При организации питания дошкольников необходимо учитывать такой важный фактор, как сезонные особенности питания. В летнее время, когда расход двигательной энергии увеличивается, дети больше бывают на свежем воздухе, суточная калорийность может быть повышена на 10% за счет сложных углеводов. В зимне-весенний период

питание должно иметь белково-углеводную и витаминную направленность, обогащено клетчаткой (овощи). Из сладостей допустимы зефир, пастила, карамель, сухие сорта печенья в самых скромных количествах.

Также при организации питания и определении калорийности суточного рациона рекомендуется принимать во внимание региональные и национальные пищевые особенности воспитанников дошкольных образовательных организаций. С учетом таких особенностей в рационе дошкольников может меняться количественный и качественный состав определенных продуктов. Например, коренное население территории Арктической зоны РФ имеет генетически закрепленные особенности, вызывающие лактозную недостаточность и связанную с этим непереносимость молока, данную особенность необходимо учитывать при организации питания дошкольников. Согласно методическим рекомендациям МР 2.4.5.0107-15 в ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях включены такие продукты, как оленина и конина.

9.7. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающего использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

9.9. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использование пищевых продуктов и изготовление блюд и кулинарных изделий включенных в перечень продуктов и блюд, не допускающихся в питании детей (приложение 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13). Условия хранения продуктов также должны соответствовать требованиям и нормам СанПиН 2.4.1.3049-13. Оборудование и вспомогательные инструменты (холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда и т. д.) должны быть промаркированы.

9.10. Работу по обеспечению системной организации качественного питания и формированию надлежащих условий организации питания в дошкольных образовательных организациях необходимо начинать с подготовки (переподготовки) и повышения квалификации сотрудников, участвующих в организации питания.

При этом необходимо выбрать программы повышения квалификации (переподготовки), ориентированные на требования действующих профессиональных стандартов для соответствующих видов деятельности.

Рекомендуется выбирать практикоориентированные программы повышения квалификации, частью которых являются стажировки на действующих предприятиях общественного питания, а также в организациях, разрабатывающих и поставляющих современное технологическое оборудование.

Рекомендуется организовать проведение инструктажасотрудников, участвующих в организации питания дошкольников, об особенностях организации питания детей с целиакией, а также включить эти вопросы в программу аттестации работников столовой по итогам гигиенического обучения, проводимого в ежегодном режиме. Возможной причиной нарушения диеты в образовательной организации может стать неосознанное нарушение технологии приготовления блюд в связи с заменой безглютеновых продуктов на глютеносодержащие при отсутствии должного внимания и неосторожности со стороны персонала столовой.

Основные направления работы по организации питания в дошкольной образовательной организации кратко представлены в Приложении 2.

10. Методика проведения органолептической оценки пищи членами бракеражной комиссии

10.1. Требования к проведению органолептической оценки готовой пищи регламентируются ГОСТ 31986-2012. Органолептическая оценка пищи в дошкольной образовательной организации ежедневно проводится членами бракеражной комиссии, утвержденной руководителем дошкольной образовательной организации.

Бракераж – это процедура оценивания внешнего вида, а также вкуса пищи (готовых блюд). Бракераж готовой кулинарной продукции является обязательным требованием по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия на пищеблоке образовательной организации.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценка качества блюд проводит **бракеражная комиссия** в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации дошкольной образовательной организации по органолептическим показателям. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» установленного образца (устанавливается членами утвержденной бракеражной комиссии в соответствии с положениями СанПиН 2.4.1.3049-13) с оценкой каждого блюда и отметкой о разрешении на их выдачу. Необходимо иметь в виду обязательность заполнения работниками пищеблока графы «Дата и час изготовления блюда» этого журнала. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Органолептическая оценка представляет собой определение качества продукции с помощью органов чувств.

Оценка проводится по четырем основным показателям:

- 1) внешнему виду;
- 2) консистенции (текстуре);
- 3) запаху;
- 4) вкусу.

Органолептический анализ следует проводить непосредственно на пищеблоке дошкольной образовательной организации. Представители бракеражной комиссии, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), должны владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества продукции.

10.2. Для проведения органолептического анализа используют столовую посуду, столовые приборы и кухонный инвентарь. Каждый участник оценки должен быть обеспечен нейтрализующими продуктами, восстанавливающими вкусовую и обонятельную чувствительность: белый пшеничный хлеб или сухое пресное печенье, молотый кофе, негазированная питьевая вода (рН-нейтральная, без вкуса и запаха) и/или другими продуктами.

Органолептический анализ продукции общественного питания массового изготовления включает в себя **рейтинговую оценку** по каждому из четырех основных показателей с использованием балльной шкалы:

- 5 баллов – отличное качество;
- 4 балла – хорошее качество;
- 3 балла – удовлетворительное качество;
- 2 балла - неудовлетворительное качество.

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по отдельным характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе и т.д.).

Количество и набор органолептических характеристик для продукции каждого вида определяется в зависимости от целей контроля качества. Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено или увеличено. Например:

- для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;

- для полуфабрикатов – по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

При **оценке внешнего вида** готового блюда (изделия) обращают внимание на его конкретные свойства, такие, как цвет (основной тон и его оттенки, интенсивность и однородность), форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда и т.д. Осмотр лучше проводить при дневном свете.

Оценка текстуры (консистенции) проводится:

- визуально (например, вязкость жидкости при переливании, густота соуса при размешивании ложкой);

- визуально и тактильно – прикосновением к продукту (изделию) столовым прибором (ножом, вилкой) и/или поварской иглой, а также приложением усилий – нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыбные, мясные изделия, желе), размазыванием (паштет, икра, фарш, крем);

- тактильно в полости рта и в процессе пережевывания.

Оценку запаха проводят следующим образом: делают глубокий вдох, задерживают дыхание на 2-3 секунды и выдыхают. В ходе анализа устанавливают типичность запаха для блюда (изделия, полуфабриката) данного вида, оценивают качество отдельных характеристик запаха, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних запахов. Для оценки блюд (изделий) с плотной текстурой (консистенцией), например, из мяса или рыбы, применяют «пробу иглой» или «пробу на нож», для чего деревянную иглу (подогретый нож) вводят глубоко в толщу изделия или в центр блюда, а после извлечения быстро оценивают запах.

Оценку вкуса проводят следующим образом: тестируемую порцию продукции помещают в ротовую полость, тщательно пережевывают и устанавливают типичность вкуса для блюда (изделия) данного вида, анализируют качество отдельных характеристик вкуса, если это предусмотрено, а также определяют наличие посторонних привкусов. Из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

10.3. Критерии качества готовых блюд (изделий) определяются следующим образом.

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик общий уровень качества оценивают не выше, чем в 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму изделия и т.д.

В случае обнаружения недостатков и/или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в ГОСТ 31986-2012.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех членов бракеражной комиссии, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Подробная методика органолептической оценки отдельных блюд в Приложении 1.

10.3. В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.3049-13 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 ответственным лицом.

11. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

11.1. С целью обеспечения полноценного сбалансированного здорового питания детей продукты, используемые в питании воспитанников дошкольных образовательных организаций, должны быть доброкачественными – свежими, не содержать вредных примесей и болезнетворных микробов. Питание дошкольников должно быть не только вкусным, но и безопасным.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в рамках производственного контроля необходимо уделять должное внимание входному контролю за пищевыми продуктами, продовольственным сырьем.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья при организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций должен осуществляться при наличии соответствующих документов и результатов лабораторных исследований, подтверждающих их качество и безопасность (удостоверений качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии и т.д.), а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации. Упаковка продукции (укупорочные средства) должны соответствовать санитарно-гигиеническим показателям, определенным в ТР ТС 005/2011.

Запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);

- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, банки со вздутием, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.

11.2. Основные продукты, поступающие на пищеблок дошкольной образовательной организации и используемые в питании воспитанников, должны соответствовать критериям доброкачества.

Мясо, используемое в питании воспитанников дошкольных образовательных организаций, должно обладать следующими характеристиками.

Свежее мясо должно быть красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе доброкачественное свежее мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании пальцем ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса – мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную поверхность, покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир доброкачественное замороженное мясо имеет белого или светло-желтого цвета. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком. На разрезе доброкачественное оттаявшее мясо имеет очень влажную, не липкую поверхность, с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах имеет характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже. Свежесть мяса можно установить и пробной варкой – небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира – светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия (вареные колбасы, сосиски, сардельки) должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, повреждений, слизи, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба, используемая в питании воспитанников ДОО, обладает следующими характеристиками.

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, без признаков порчи (ржавчина, загар, омыление), запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей (нефти, лекарств и т.п.).

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, жабры желтоватого и грязно-серого цвета,

сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. Увторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха пара, выделяющегося при варке).

Молоко и молочные продукты, используемые в питании воспитанников дошкольных образовательных организаций, должны обладать следующими характеристиками.

Свежее молоко должно быть белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, приятный вкус и запах, небольшую кислотность. Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет, равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей (прогорклого, затхлого, омылившегося жира). Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

Яйца в дошкольных образовательных организациях разрешено использовать только куриные. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

Крупы используют сухие, чистые, с незначительной примесью необрушенных зерен или засорения. В манной крупе засорение и посторонние примеси не допускаются. Доброкачественные крупы имеют цвет, запах и вкус, свойственные данному сорту, без посторонних неприятных запахов, привкусов.

Пшеничная мука имеет вкус и запах, свойственные доброкачественной муке, без посторонних привкусов. Цвет белый с желтоватым оттенком, на ощупь сухая, при сжатии слипается. Мука не должна содержать в себе амбарных вредителей.

11.3. Еще одним видом контроля качественного питания и доброкачественности продуктов является **контроль отходов продуктов питания**. Отходы от продуктов, поступивших на пищеблок (говядина с большим количеством пленок, жил, костей, подпорченные овощи, толстая кожура цитрусовых, обрезки сыра и т.д.), взвешивают и фиксируют в Журнале отходов. Если наблюдается большой процент отходов, который не соответствует стандартным вычетам в соответствии с технологическими картами, то в произвольной форме составляется акт, который подписывается поваром, медицинским работником, ответственным за закладку продуктов в котел, и утверждается руководителем. В результате изменится фактический выход готового блюда.

12. Составление рационов питания для воспитанников и определение его стоимости

12.1. При организации питания воспитанников дошкольных образовательных организаций рекомендуется включать в рационы питания все группы продуктов, в том числе:

- мясо и мясные продукты (включая птицу), рыбу, яйца (источник белка, жира, витаминов А, В12, железа, цинка и др.);
- молоко и молочные продукты (источник белка, кальция, витаминов А, В2);
- сливочное и растительное масло (источник жира, полиненасыщенных жирных кислот, витамина Е);
- хлеб, хлебобулочные изделия;
- крупы и макаронные изделия (носители крахмала, как источника энергии, пищевых волокон, витаминов В1, В2, РР, железа, магния, селена);
- овощи и фрукты (основные источники витамина С, Р, бета-каротина, калия, пищевых волокон, органических кислот);
- сахар и кондитерские изделия.

Мясо, рыба, яйца, молоко, кисломолочные напитки, творог, сыр являются источниками высококачественных животных белков, способствующих повышению устойчивости детей к действию инфекций и других неблагоприятных внешних факторов. Предпочтительнее нежирная говядина или телятина, курица, индейка, но иногда можно использовать нежирную свинину или баранину, значительно менее полезны разные виды колбасных изделий. Мясо и рыба могут использоваться в виде самых разнообразных блюд котлет, тефтелей, фрикаделек, гуляша, а также сосисок, сарделек и др. – в зависимости от индивидуальных вкусов дошкольников. Среди рекомендуемых видов рыбы – треска, хек, минтай, навага, судак.

Рыбные деликатесы (икра, соленая рыба, консервы) лучше включать в рационы дошкольников лишь изредка и в небольших количествах, поскольку они по своей пищевой ценности не имеют никаких преимуществ перед свежей рыбой, но содержат много соли и оказывают раздражающее действие на незрелую слизистую желудка и кишечника детей.

Молоко и молочные продукты являются источником не только белка, но и одним из основных поставщиков легкоусвояемого кальция, необходимого для образования костной ткани, а также витамина В2 (рибофлавина). Наряду с молоком целесообразно также ежедневно давать детям 150-200 мл кисломолочных напитков, способствующих нормальному пищеварению и угнетающих рост болезнетворных микроорганизмов в тонком кишечнике. Детям обязательно требуются также такие молочные продукты, как сыр, творог, сметана (последние два – только после тепловой кулинарной обработки).

В рацион питания детей дошкольного возраста обязательно должны включаться свежие овощи, зелень, фрукты и ягоды, натуральные плодовоовощные соки и продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе витаминизированные напитки

При отсутствии свежих овощей и фруктов используются быстрозамороженные овощи и фрукты, плодовоовощные консервы. Ребенок дошкольного возраста должен получать 150-200 г картофеля и 200-300 г овощей (капуста, огурцы, помидоры, морковь, свекла, редис, зелень и др.) в виде салатов, винегретов, овощных супов, пюре, запеканок и др., 200 г фруктов и ягод в виде свежих плодов (яблоки, груши, вишня, слива, черешня, малина, виноград и др.) и различные плодовоовощные соки – особенно с «мякотью» (яблочный, сливовый, абрикосовый, персиковый, томатный и др.). Плоды и овощи, особенно свежие, являются важнейшим источником аскорбиновой кислоты, биофлавоноидов (витамина Р), бета-каротина.

В рационе питания детей должны присутствовать молочно-крупяные блюда (каши). Наряду с крупяными гарнирами в питании используются овощные, в том числе сложные

овощные гарниры, картофель. Нецелесообразно давать в день более одного крупяного блюда.

В питании дошкольников рекомендуется использовать следующие пищевые жиры и жировые продукты: жиры животного происхождения, жиры растительного происхождения (рафинированные и нерафинированные).

Орехи и семена включают в рацион питания детей в составе кондитерских изделий, салатов, а также в натуральном виде.

При формировании рациона питания детей необходимо включать в него достаточное количество продуктов, являющихся источниками пищевых волокон, к которым относятся плоды и овощи, разнообразные продукты их переработки, а также зерновые культуры и продукты, выработанные на их основе.

Растительными волокнами особенно богаты свекла, морковь, абрикосы, сливы, черная смородина, яблоки. Очень богаты ими сухофрукты, которые к тому же содержат много калия.

В рацион питания дошкольников должны быть включены хлеб (черный и белый), крупы, особенно гречневая и овсяная, и макаронные изделия, обеспечивающие детей крахмалом, растительными волокнами, витаминами Е, В1, В2, РР, магнием и др.

Макаронные изделия, предназначенные для детей, рекомендуется обогащать витаминами, минеральными веществами и белком (яичным, соевым, молочным и т.п.). Рекомендуемое содержание белка в макаронных изделиях не менее 12 г/100 г. В питании детей в организованных коллективах используют макаронные изделия группы А (из муки твердой пшеницы) и, ограниченно, изделия группы Б или В, при условии их обогащения витаминами и белком.

Кондитерские изделия (шоколад обыкновенный с добавлениями; конфеты с корпусами между слоями вафель, со сбивными корпусами, с желевыми корпусами; ирис тираженный, вафли, печенье типа «сэндвич», пасты молочно-шоколадные, зефир) обычно включают в состав полдников (наряду со сладкими блюдами, также не чаще 1-2 раз в неделю). Их дают детям на десерт, только наряду с полноценными горячими блюдами, при условии исключения других сладких блюд в этот прием пищи.

В питании детей рекомендуется также использовать сухофрукты (сушеные виноград, сливу, абрикосы и др.), которые являются хорошим источником пищевых волокон, микро- и макроэлементов, и, отчасти, некоторых витаминов.

В качестве естественного источника витамина А в питании детей используются: печень, яйцо, рыба, молоко и молочные продукты, сыры, сливочное масло. Бетакаротином (который в организме превращается в витамин А) особенно богата морковь. Немало его и в томатах, абрикосах, зеленом луке, сладком перце, облепихе, тыкве, зеленых листовых овощах.

В качестве естественного источника витаминов группы В (В1, В2, РР, В6) в питании детей используются: хлеб и хлебобулочные изделия, мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, орехи, яйцо, молоко и молочные продукты. Фолиевая кислота содержится в печени, сыре, зелени и листовых овощах. Витамин В12 содержится только в продуктах животного происхождения (мясо, рыба, яйца).

В качестве естественного источника витамина С (аскорбиновой кислоты) в питании детей используются плоды и ягоды (апельсины, слива, вишня, черная смородина, клюква, яблоки, киви и др.), овощи (капуста, сладкий перец), зелень, картофель. Аскорбиновой кислотой особенно богаты черная смородина, зеленый перец, шиповник.

В качестве естественного источника витамина D в питании детей используются: молоко, яйцо, сливочное масло, печень, морская рыба.

Естественным источником витамина Е являются: растительные масла (соевое, кукурузное, подсолнечное и др.), крупы и крупяные изделия, орехи.

При включении в рацион тех или иных блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического

оснащения пищеблоков складским и технологическим оборудованием (наличие механического оборудования и механизация технологического процесса, эффективность работы теплового оборудования, наличие и техническое состояние мармитов и охлаждаемых прилавков) и организации транспортного обеспечения (наличие охлаждаемого транспорта и т.п.). Отсутствие необходимого технологического оборудования является основанием для временной замены одних блюд другими с эквивалентной пищевой ценностью и из тех же видов сырья. Однако в этом случае необходимо принять незамедлительные меры по приобретению отсутствующего оборудования.

12.2. В соответствии с МР 2.4.0162-19.2.4 формировать рацион питания воспитанников дошкольной образовательной организации необходимо с учетом заболеваний, требующих индивидуального подхода при организации питания детей (сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).

В меню для ребенка с **сахарным диабетом** рекомендуется включать продукты – источники полноценного белка (творог, мясо, рыба, птица, яйца, сыр, гречка, рис, фасоль, овес) и продукты с низким гликемическим индексом (перец сладкий, баклажаны, брокколи, цветная капуста, спаржевая фасоль, свежая зелень, листовая зелень, фрукты, бобовые, макаронные изделия из муки твердых сортов).

Для предотвращения риска развития избыточной массы тела у детей с сахарным диабетом общее потребление жиров рекомендуется сократить до 30% от суточной калорийности рациона.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с сахарным диабетом, представлен в приложении 1 МР 2.4.0162-19.2.4. Рекомендуемые наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с сахарным диабетом представлены в приложении 4 к МР 2.4.0162-19. 2.4, технологические карты на блюда – в приложении 5 МР 2.4.0162-19. 2.4.

При разработке режима питания детей с сахарным диабетом следует учитывать, что рекомендуемый интервал между приемами пищи должен составлять не более 4 часов.

В случаях, когда профиль действия инсулина диктует необходимость введения в режим питания ребенка с сахарным диабетом дополнительных перекусов, определяется порядок организации и время их проведения.

С целью профилактики гипогликемии приемы пищи для детей с сахарным диабетом рекомендуется осуществлять четко по расписанию.

Основа профилактики обострений **целиакии** – соблюдение диеты, основанной на принципе исключения из меню глютеносодержащих пищевых продуктов.

При составлении меню рекомендуется учитывать, что самое высокое содержание глютена отмечается в пшенице и ржи (33-37%), умеренное – в ячмене и овсе (10%). Соответственно, в список запрещенных к включению в меню продуктов попадают все продукты и блюда, содержащие пшеницу, рожь, ячмень и овес. В меню не включаются продукты промышленного изготовления, содержащие скрытый глютен. Это полуфабрикаты мясные и рыбные, колбасные изделия, мясные и рыбные консервы, молочные продукты (йогурты, творожки, сырки), кукурузные хлопья, овощные полуфабрикаты в панировке, а также блюда, приготовленные с использованием этих продуктов. При составлении меню необходимо учитывать, что исключение из питания глютеносодержащих пищевых продуктов может приводить к снижению антиоксидантной защиты у детей, дефициту витаминов (В1, В2, В6, РР, пантотеновой кислоты) и минеральных веществ (кальций, магний, селен), в связи с чем рекомендуется предусмотреть обязательность восполнения потребности организма в витаминах и микроэлементах за счет иных продуктов. Природными поставщиками антиоксидантов и витаминов являются свежие фрукты, овощи и зелень, которые рекомендуется включать в меню в обязательном порядке. Высокий антиоксидантный потенциал имеют перец, томаты, капуста (белокочанная, брюссельская, брокколи), чеснок, лук, чернослив, изюм,

цитрусовые, красный грейпфрут, ягоды (черника, клюква, брусника, черная смородина, клубника, земляника, малина).

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей с целиакией, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162-19.2.4. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с целиакией представлены в приложении 4 к МР 2.4.0162-19.2.4, технологические карты на блюда – в приложении 6 к МР 2.4.0162-19.2.4.

Согласно требованиям ТР ТС 027/2012, специализированная пищевая продукция категории «Без глютена» может содержать глютен в количестве не более 20 мг/кг; в специализированной пищевой продукции категории «С низким содержанием глютена» содержание глютена составляет 20-100 мг/кг.

Основной принцип в организации питания детей и подростков, больных **муковисцидозом** – увеличение энергетической ценности рациона питания за счет увеличения потребления белка в 1,5 раза по сравнению с возрастной нормой и доведения жировой компоненты питания до 40-50% от общей энергетической емкости рациона. Для детей с муковисцидозом рекомендуется увеличивать энергетическую ценность суточного рациона питания в возрастной группе до трех лет на 200 ккал/сутки, 3-5 лет – на 400 ккал/сутки, 6-11 лет – на 600 ккал/сутки, старше 12 лет – на 800 ккал/сутки.

Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с муковисцидозом представлены в приложении 4 к МР 2.4.0162-19.2.4, технологические карты на блюда – в приложении 8 к МР 2.4.0162-19.2.4.

В режим питания детей с муковисцидозом рекомендуется ввести дополнительные приемы пищи, обеспечив общую формулу питания «3+3»: 3 основных приема пищи (завтрак, обед, ужин) и 3 дополнительных (второй завтрак, полдник, второй ужин). В каждый основной прием пищи рекомендуется включать блюда, содержащие белки животного происхождения (мясо, субпродукты, рыба, яйца или молочные продукты – сыр, творог), жиры (растительное, сливочное масло, сметана, сливки), сложные углеводы (крупы, хлеб, овощи), в меньшей степени – простые углеводы (фрукты, сладости, варенье, мед). Дополнительные приемы пищи рекомендуется представлять специализированными высокобелковыми продуктами питания, кисломолочными продуктами, творогом и фруктами.

Патогенетическим методом профилактики обострений **фенилкетонурии** является диетотерапия с заменой высокобелковых натуральных продуктов (мясо, рыба, творог) на специализированные смеси, не содержащие фенилаланин.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается в питании детей и подростков с фенилкетонурией, представлен в приложении 1 к МР 2.4.0162-19.2.4. Наборы продуктов по приемам пищи для организации питания детей с фенилкетонурией представлены в приложении 4 к МР 2.4.0162-19.2.4, технологические карты на блюда – в приложении 7 к МР 2.4.0162-19.2.4.

Необходимость в индивидуализации питания требуется для детей с **пищевой аллергией или патологическими (побочными) реакциями на пищу**.

К продуктам, наиболее часто вызывающим аллергические реакции, относятся: коровье молоко, куриное яйцо, соя, арахис, орехи, пшеница, морепродукты и рыба. В питании данной группы детей должны быть исключены продукты, провоцирующие у них аллергическую реакцию и заменены на иные продукты, обеспечивающие физиологическую полноценность замен.

Для детей с сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, муковисцидозом разрабатывается цикличное меню с учетом имеющейся у ребенка патологии.

Для детей с пищевой аллергией дополнительно к имеющемуся в организации цикличному меню разрабатывается приложение к нему с заменой продуктов и блюд, исключаящих наличие в меню пищевых аллергенов.

12.3. Расчет стоимости рациона питания воспитанников должен основываться на следующих видах затрат на организацию питания в дошкольных образовательных организациях:

- 1) сырьевая себестоимость продуктов;
- 2) затраты на приготовление и раздачу пищи, в том числе:
 - оплата труда;
 - отчисления на социальные нужды;
 - амортизационные отчисления;
 - приобретение расходных материалов (моющие, чистящие средства и т.п.);
 - приобретение столово-кухонной посуды;
 - приобретение инвентаря;
 - приобретение спецодежды и спецобуви;
- 3) затраты на соблюдение санитарно-эпидемиологических требований, проведение медосмотров персонала, гигиеническое обучение, обучение соблюдению противопожарных норм, требований техники безопасности;
- 4) коммунальные услуги для пищеблоков учреждений;
- 5) затраты на аренду и содержание зданий, помещений, оборудования (в некоторых случаях);
- 6) техническое обслуживание и ремонт оборудования пищеблоков;
- 7) капитальный ремонт помещений пищеблоков;
- 8) текущий ремонт помещений пищеблоков;
- 9) затраты на подготовку, повышение квалификации и (или) переподготовку персонала пищеблоков, административно-управленческого персонала;
- 10) затраты на производственный контроль, в том числе на проведение лабораторных исследований безопасности и качества пищевых продуктов, готовых блюд, санитарного состояния пищеблоков и т.д;
- 11) складские и транспортные расходы, затраты на тару;
- 12) затраты на хранение сырья и полуфабрикатов.

Методика органолептической оценки пищи

Для осуществления органолептической оценки блюд (изделий) определено четыре важнейших взаимосвязанных показателя: внешний вид, консистенция, запах, вкус.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, так как с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается как: селедочный, чесночный, мятный, ванильный и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают концы пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе пережевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому – область его корня, к кислому – края.

При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

Органолептическая оценка супов

Для органолептического исследования суп тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсионный характер и на поверхности не образуют янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой стружкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если суп заправляется сметаной, то сначала его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться к реализации блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно.

Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовато-красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию блюд из мяса, птицы, рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые легко должны входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус масла, на котором ее жарили. Она должна быть сочной, мягкой, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки.

Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой стружкой из ложки в тарелку. Обязательно обращают внимание на цвет соуса, состав (лук, огурцы, корнеплоды и др.), правильность формы нарезки наполнителей, а также запах и вкус.

Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок

При оценке холодных блюд, салатов, закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда, правильность формы нарезки основных продуктов, их консистенцию.

Органолептическая оценка сладких блюд

При оценке сладких блюд учитываются их групповые особенности.

Например, у железированных блюд вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе) и цвет. Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом виде. Особое внимание обращают на консистенцию, затем оценивают запах и вкус. В компотах обращают внимание на концентрацию сиропа и соотношение плотной и жидкой частей.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, цвет и состояние корочки, массу на изломе, пропеченность, отсутствие закала. Суфле, пудинги характеризуются пышностью, пористостью, сочностью. Затем оценивают запах и вкус.

Органолептическая оценка мучных и булочных изделий

При оценке мучных и булочных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, цвет и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков и др., форму изделия), оценивают состояние мякиша: пропеченность, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала; обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав), а затем оценивают запах и вкус изделия в целом.

Оценку качества блюд, изделий по органолептическим показателям по пятибалльной системе проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения.

Установление критериев качества

Оценка 5 баллов соответствует блюдам, изделиям без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам, изделиям с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам, изделиям с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам, изделиям со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Результаты органолептической оценки блюд, изделий регистрируются в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение N 8 к СанПиН 2.4.1.3049-13).

Итоговая оценка выставляется с учётом обнаруженных недостатков и дефектов (таблица 1).

Таблица 1. Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при подведении итогов органолептической оценки блюд

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
Внешний вид		
Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшее к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности	1,0

	салатов, винегретов, молочных супов, каш	
	Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре	0,5
	соусов, заправок	1,0
	чая-заварки	2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшее к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0
	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и др. кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5% крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и	0,5

	<p>мясных гастрономических продуктов</p> <p>Наличие костей в мясных и рыбных студнях</p> <p>Наличие единичных комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах</p> <p>Наличие комочков заварившихся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах</p> <p>Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий</p> <p>Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий</p> <p>Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях</p> <p>Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях</p> <p>Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе</p>	<p>3,0</p> <p>2,0</p> <p>3,0</p> <p>1,0</p> <p>2,0</p> <p>3,0</p> <p>3,0</p> <p>3,0</p>
Вид на разрезе (разломе)		
Цвет (в том числе на разрезе)	<p>Незначительно отличающийся от типичного</p> <p>Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления</p> <p>Изделия подгорелые, темноокрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов</p>	<p>0,5</p> <p>2,0</p> <p>3,0</p>
Текстура (консистенция)	<p>Мягкая в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей</p> <p>Очень жесткая в салатах из редьки, редиса</p> <p>Мазеобразная для рассыпчатых каш, гарниров из круп и макаронных изделий, запеканок, пудингов, суфле</p> <p>Очень жидкая, нарушено соотношение плотной и жидкой частей (в соусах, супах, компотах)</p>	<p>2,0</p> <p>2,0</p> <p>2,0</p> <p>3,0</p>

	<p>Крошливая в жареных и запеченных рубленых изделиях (мясных, рыбных), изделиях из творога</p> <p>2,0</p>	
	<p>Сухая, жесткая в порционных изделиях из мяса, мясопродуктов, птицы, дичи, кролика, рыбы</p> <p>2,0</p>	
	<p>Крошливая или мазеобразная в мясном и рыбном фарше; плотная - в творожном и овощном; жидкая - в плодовом</p> <p>2,0</p>	
Запах	<p>Слабовыраженный, недостаточно типичный, с заметным преобладанием одного компонента</p> <p>1,5</p>	
	<p>Нетипичный, посторонний</p> <p>3,0</p>	
Вкус	<p>Слабовыраженный, не ощущается вкус специй</p> <p>1,0</p>	
	<p>Слегка пересоленный</p> <p>2,0</p>	
	<p>Нетипичный, посторонний, чрезвычайно острый, соленый, кислый, посторонний</p> <p>3,0</p>	

**Основные направления работы по организации питания
в дошкольной образовательной организации (ДОО)**

№ п/п	Наименование мероприятий по организации питания	Форма организации питания	
		Поставка продуктов	Организация питания
1.	Общее руководство и осуществление контроля за организацией питания в ДОО, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ДОО. Осуществление контроля за исполнением должностных обязанностей подчиненными.	Руководитель ДОО Ответственные исполнители	Руководитель ДОО Организатор питания
2.	Руководство и осуществление контроля за работой сотрудников пищеблока, контроль за соблюдением законодательных и иных нормативных актов, требований, норм, правил, инструкций по вопросам организации питания в ДОО.	Руководитель ДОО Ответственные исполнители	Представитель организатора питания Руководитель ДОО
3.	Оснащение помещений пищеблока в соответствии с требованиями СанПиН, создание условий для организации питания детей, сотрудников.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе Руководитель ДОО	Представитель организатора питания Руководитель ДОО Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе
4.	Ремонт технологического оборудования пищеблока.	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе ДОО	Заместитель заведующего по административно-хозяйственной работе ДОО
5.	Составление и передача меню - требования на пищеблок (ежедневно).	Ответственные исполнители	Представитель организатора питания
6.	Прием продуктов питания при условии	Ответственные	Представитель

	предоставления сертификатов качества на всю продукцию, ветеринарных справок, ярлыков, накладных.	исполнители	организатора питания
7.	Оценка качества продуктов питания при условии обязательного занесения соответствующей записи в журнал установленного образца (журнал бракеража сырой продукции).	Бракеражная комиссия ДОО	Бракеражная комиссия ДОО (включая представителя организатора питания)
8.	Соблюдение технологии приготовления блюд для детей раннего и дошкольного возраста, детей с особыми потребностями питания; работников.	Ответственные исполнители	Представитель организатора питания
9.	Ведение журнала бракеража готовой продукции.	Ответственные исполнители	Представитель организатора питания Ответственные исполнители ДОО
10.	Ведение журнала С - витаминизации. Контроль за С-витаминизацией третьих блюд.	Ответственные исполнители Медицинские работники ДОО	Представитель организатора питания Ответственные
11.	Ведение журнала здоровья сотрудников пищеблока.	Ответственные исполнители Медицинские работники ДОО	Представитель организатора питания
12.	Ведение журнала здоровья сотрудников, участвующих в организации питания в группах.	Ответственные исполнители Медицинские работники ДОО	Медицинские работники ДОО
13.	Ведение журнала учета и выдачи личных медицинских книжек и сертификатов о прививках сотрудников пищеблока.	Ответственные исполнители Медицинские работники ДОО	Представитель организатора питания
14.	Прохождения сотрудниками пищеблока медицинского освидетельствования (периодичность в соответствии с требованиями Приказа Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 N 302н).	Ответственные исполнители Медицинские работники ДОО	Представитель организатора питания
15.	Прохождение сотрудниками ДОО, пищеблока гигиенического обучения (периодичность в соответствии с требованиями СанПиН).	Ответственные исполнители Медицинские работники ДОО	Представитель организатора питания
16.	Утверждение состава Совета по питанию.	Руководитель ДОО	Руководитель ДОО

17.	Утверждение Положения о Совете по питанию.	Руководитель ДОО	Руководитель ДОО
18.	Заседание Совета по питанию (согласно Положению о Совете по питанию).	Руководитель ДОО члены комиссии	Руководитель ДОО Представитель организатора питания члены комиссии
19.	Ведение журнала протоколов заседаний Совета по питанию.	Секретарь Совета по питанию	Секретарь Совета по питанию
20.	Согласование состава бракеражной комиссии.	Руководитель ДОО	Руководитель ДОО Представитель организатора питания
21.	Утверждение Положения о бракеражной комиссии.	Руководитель ДОО	Руководитель ДОО
22.	Подача информации о количестве питающихся на пищеблок до 9.00.	Ответственные исполнители	Ответственные исполнители
23.	Уборка пищеблока, вынос отходов с пищеблока.	Ответственные исполнители	Представитель организатора питания
24.	Выдача дезинфицирующих средств.	Ответственные исполнители	Представитель организатора питания
25.	Соблюдение режима питания в ДОО.	Ответственные исполнители Медицинские работники ДОО	Представитель организатора питания Медицинские работники ДОО
26.	Постановка суточных проб в соответствии с действующим законодательством.	Ответственные исполнители Медицинские работники ДОО	Представитель организатора питания
27.	Соблюдение графика получения питания.	Ответственные исполнители Медицинские работники ДОО	Медицинские работники ОУ Представитель организатора питания
28.	Соблюдение требований к раздаче питания для каждой возрастной группы.	Ответственные исполнители. Медицинские работники ДОО	Медицинские работники ОУ Представитель организатора питания
29.	Приобщение детей раннего и дошкольного возраста к этикету (умение пользоваться столовыми приборами). Ознакомление детей дошкольников с правилами поведения за столом во время приема пищи, Приобщение детей старшего дошкольного возраста к труду (умение накрывать на стол).	Ст. воспитатель Воспитатели; помощники воспитателей	Ст. воспитатель Воспитатели; помощники воспитателей
30.	Информирование родителей (законных	Ответственные	Медицинские

	представителей) детей раннего и дошкольного возраста о меню дня (по факту на текущую дату), о здоровом питании (сайт, стенды, родительские собрания и т.д.) (приложение 1).	исполнители Медицинские работники ДОО	работники ДОО Представитель организатора питания
31.	Организация обучения по охране труда и технике безопасности, проверок знаний норм и требований по охране труда и технике безопасности.	Заместитель заведующего по административно- хозяйственной работе	Представитель организатора питания
32.	Бракераж скоропортящихся продуктов питания.	Ответственные исполнители Медицинские работники ДОО	Представитель организатора питания
33.	Учет температурного режима холодильного оборудования.	Ответственные исполнители Медицинские работники ДОО	Представитель организатора питания
34.	Анализ работы по организации питания в ДОО на итоговом педагогическом Совете; итоговом Совете по питанию.	Руководитель ДОО Медицинские работники ДОО Ответственные исполнители	Руководитель ДОО Медицинские работники ДОО Представитель организатора питания

**Рекомендуемая примерная форма для проведения сбора сведений
об удовлетворённости родителей (законных представителей) воспитанников
организацией питания в дошкольных образовательных организациях
органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами
местного самоуправления, осуществляющими управление в сфере образования**

1. Укажите тип населенного пункта, в котором Вы проживаете.

- региональный центр (столица региона, области)
- районный центр
- малый город, не являющийся районным центром
- поселок городского типа
- сельское поселение

2. Укажите возраст Вашего ребенка (количество полных лет).

3. Укажите группу, которую посещает Ваш ребенок.

- ясельная
- младшая
- средняя
- старшая
- подготовительная

4. В каком режиме Ваш ребенок посещает дошкольную образовательную организацию?

- полный день
- часть дня

5. Какие именно приемы пищи обычно получает в дошкольной образовательной организации Ваш ребенок? Укажите все подходящие варианты ответа.

- завтрак
- второй завтрак
- обед
- полдник
- ужин
- другое (укажите) _____

6. Доволен ли Ваш ребенок качеством питания в детском саду?

- да, абсолютно доволен
- в целом доволен, но иногда высказывает недовольство
- нет, мой ребенок совершенно недоволен качеством питания в детском саду
- не знаю

7. Часто ли Вашему ребенку предлагают некачественную пищу в детском саду?

- практически еженедельно
- примерно раз в месяц

- раз в полгода и реже
- никогда
- не знаю

8. Наблюдались ли у Вашего ребенка проблемы со здоровьем после приема пищи в детском саду? Укажите все подходящие варианты ответа.

- да, расстройства пищеварения
- да, пищевые отравления
- да, неприятные ощущения в животе
- да, боли в животе
- да, другое (укажите) _____
- нет, не наблюдались

9. Жаловался ли Ваш ребенок на неприятные ситуации, связанные с организацией питания в детском саду (заставляют есть, неуважительное отношение персонала, плохое поведение детей за едой и т.п.)?

- да, регулярно
- да, но такие случаи редки
- нет, никогда

10. Доволен ли Ваш ребенок оформлением и внешним видом блюд, включенных в меню Вашей дошкольной образовательной организации?

- да, абсолютно доволен
- в целом доволен, но иногда высказывает недовольство
- нет, мой ребенок совершенно недоволен оформлением и внешним видом блюд
- не знаю

11. Сталкивались ли Вы с проблемой адаптации ребенка к питанию в детском саду?

- да, ребенок отказывался есть то, что предлагали в детском саду и оставался голодным
- да, ребенок поначалу жаловался на еду, но быстро привык
- да, мой ребенок до сих пор часто отказывается есть в детском саду
- нет, таких проблем у моего ребенка не возникало

12. Каким образом организовано питание детей в дошкольной образовательной организации, которую посещает Ваш ребенок?

- организация самостоятельно обеспечивает питание детей, в т.ч. закупает продукты для пищеблока
- организация имеет договор с комбинатом питания
- организация имеет договор с подрядчиком, который организует питание детей
- затрудняюсь ответить
- другое (укажите) _____

13. Кем осуществляется контроль за организацией питания детей в Вашей дошкольной образовательной организации? Укажите все подходящие варианты ответа.

- медицинским работником
- руководителем организации
- родительской комиссией
- органами управления образованием
- персоналом пищеблока
- общественными организациями
- другое (укажите) _____

14. Существует ли в Вашем детском саду комиссия по организации и качеству питания?

- да
- нет
- не знаю

15. Хотели бы Вы принимать участие в работе общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания в детском саду?

- да
- нет

16. Получаете ли Вы информацию об организации и качестве питания в детском саду? Укажите все подходящие варианты ответа.

- да, на сайте организации
- да, на родительских собраниях
- да, на информационном стенде в группе
- да, из личных бесед с администрацией, воспитателями
- да, от ребенка
- да, от других родителей
- другое (укажите) _____
- нет, я не получаю никакой информации

17. Информировывает ли Вас администрация дошкольной образовательной организации о стоимости питания на ребенка в день?

- да
- нет

18. Имеете ли Вы льготы по оплате пребывания ребенка в детском саду?

- нет, не имею
- нет, не имею, хотя на мой взгляд должна (-ен) иметь
- да, имею (укажите льготную категорию) _____

19. Размещается ли на стенде в детском саду ежедневное меню?

- да
- нет
- не всегда

20. Знакомитесь ли вы ежедневно с меню в детском саду?

- да
- нет
- не всегда

21. Соответствует ли фактическое меню в дошкольной образовательной организации утвержденному меню?

- соответствует
- частично не соответствует
- в основном соответствует
- не знаю

22. Организовано ли в Вашей дошкольной образовательной организации отдельное меню для разных категорий детей? Укажите все подходящие варианты ответа.

- нет, в учреждении общее меню для всех детей

- да, для детей разных возрастных групп
- да, для детей с выявленными пищевыми аллергиями
- да, для детей с диабетом
- да, для детей с целиакией
- да, для других групп детей (укажите) _____

23. Есть ли у Вашего ребенка потребность в особом индивидуальном меню в связи с имеющейся пищевой аллергией?

- да, но в детском саду такой возможности нет
- да, и он его получает в детском саду
- нет, такой потребности у моего ребенка нет

24. Есть ли у Вашего ребенка потребность в особом индивидуальном меню в связи с официально установленным диагнозом?

- да, но в детском саду такой возможности нет
- да, и он его получает в детском саду
- нет, такой потребности у моего ребенка нет

25. Соблюдается ли в Вашей дошкольной образовательной организации преемственность домашнего рациона питания?

- да
- нет
- не знаю

26. Существует ли в Вашей семье режим питания?

- да
- нет
- стараемся придерживаться

27. Присутствуют ли в меню Вашей дошкольной образовательной организации национальные блюда, адаптированные для применения в детском питании?

- да
- иногда
- нет

28. Удовлетворены ли Вы ассортиментом продуктов/продукции, входящих меню Вашей дошкольной образовательной организации?

- удовлетворен полностью
- удовлетворен частично
- в большей степени не удовлетворен
- полностью не удовлетворен

29. По какой причине продукты/продукция, необходимые для питания воспитанников, не включаются в меню Вашей дошкольной образовательной организации?

- высокая стоимость
- отсутствие таких продуктов в регионе
- отсутствие таких продуктов в ассортименте поставщика
- другое (укажите) _____
- все необходимые продукты в меню включены

30. Какие продукты/продукция, не входящие в рацион питания Вашего ребенка в дошкольной образовательной организации, необходимо включить в меню?

31. Как организован питьевой режим в Вашей дошкольной образовательной организации?

- организован с использованием бутилированной питьевой воды
- организован с использованием кипяченой водопроводной воды
- не организован
- не знаю

32. Посещали ли Вы когда-либо пищеблок в детском саду?

- да
- нет

33. Как Вы оцениваете состояние пищеблока в детском саду (износ оборудования, наличие своевременного ремонта, общее санитарное состояние и т.п.)?

- очень плохое
- плохое
- удовлетворительное
- хорошее
- отличное
- затрудняюсь ответить

34. Соблюдаются ли в Вашей дошкольной образовательной организации санитарные требования к помещениям для приема пищи, оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде?

- да, соблюдаются полностью
- соблюдаются частично
- нет, не соблюдаются

35. Проводятся ли в Вашей дошкольной образовательной организации мероприятия, направленные на формирование культуры питания воспитанников?

- да
- иногда
- нет

36. Размещается ли на стендах Вашей дошкольной образовательной организации наглядная информация по вопросам здорового питания?

- размещается регулярно
- размещается, но давно не обновлялась
- отсутствует
- не знаю

37. Получаете ли Вы от сотрудников дошкольной образовательной организации рекомендации по рациональному питанию Вашего ребенка, в том числе в выходные и праздничные дни?

- да
- редко
- нет

38. Как Вы оцениваете влияние питания в детском саду на состояние здоровья Вашего ребенка?

- питание в детском саду положительно сказывается на здоровье ребенка
- питание в детском саду отрицательно сказывается на здоровье ребенка

39. Насколько вы удовлетворены качеством питания Вашего ребенка в детском саду? Оцените по 10-балльной шкале, где 1 – «совершенно не удовлетворены», а 10 – «полностью удовлетворены».

40. Укажите основные проблемы, связанные с организацией питания воспитанников в Вашей дошкольной образовательной организации.

41. Укажите положительные стороны процесса организации питания воспитанников в Вашей дошкольной образовательной организации.

42. Как Вы считаете, что нужно изменить в организации питания в Вашем детском саду? Укажите все подходящие варианты ответа.

- сделать меню более разнообразным
- индивидуализировать меню (ввести систему предварительного заказа блюд)
- повысить качество питания
- привлечь специалистов-диетологов для разработки меню
- затрудняюсь ответить
- другое (укажите) _____
- ничего из перечисленного, все и так хорошо