

The background of the slide is a warm, golden-toned still life photograph. It features several round loaves of bread, some with a cracked crust, scattered across a bed of straw. Interspersed among the bread are several bright red tomatoes. In the center, a white ceramic pitcher is partially visible. The overall atmosphere is rustic and emphasizes natural, wholesome ingredients.

**Особенности организации
питания в учреждениях
дошкольного образования**

Статья 40. Обеспечение питанием

1. Учреждения образования (иные организации, индивидуальные предприниматели, которым в соответствии с законодательством предоставлено право осуществлять образовательную деятельность, при реализации ими образовательной программы дошкольного образования создают необходимые условия для организации питания обучающихся.

Статья 40. Обеспечение питанием

3. Питание организуется в соответствии с требованиями санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по установленным нормам питания и денежным нормам расходов на питание для соответствующих категорий обучающихся. При необходимости организуется диетическое (щадящее) питание. Нормы питания, денежные нормы расходов на питание утверждаются Правительством Республики Беларусь или уполномоченным им органом.

Требования к организации питания

Питание детей должно быть организовано на основе **примерных двухнедельных рационов**, разработанных технологом территориального органа управления образованием и **утвержденных руководителем территориального органа управления образованием и руководителем учреждения дошкольного образования.**

СанПин № 8 от 25.01.2013 г. гл.11.п.144

СОГЛАСОВАНО

Руководитель учреждения образования

ФИО (подпись)

Дата _____

УТВЕРЖДАЮ

Начальник ООСиТ XXXXXXXX района

ФИО (подпись)

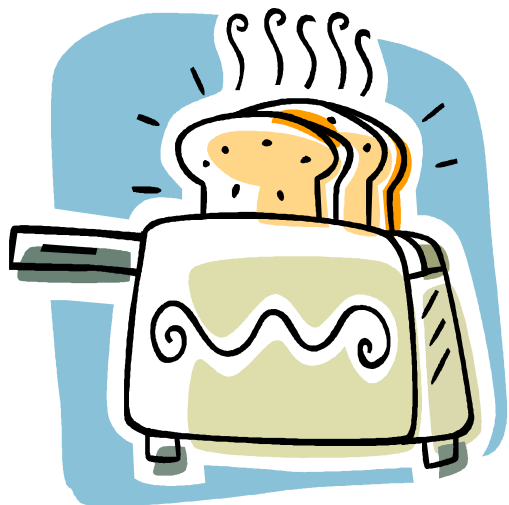
Дата _____

**ПРИМЕРНЫЕ ДВУХНЕДЕЛЬНЫЕ РАЦИОНЫ ПИТАНИЯ
ДЛЯ УЧРЕЖДЕНИЙ ОБРАЗОВАНИЯ XXXXXXXXXX РАЙОНА,
ПОЛУЧАЮЩИХ XXXXXXXXXXXXXXXX ОБРАЗОВАНИЕ**

лето/осень

201X/201X учебный год

(XXXразовый кольцевой завоз)



Разработчик:

Должность _____

ФИО (подпись)

ДЕНЬ - 1 (1 неделя)

Меню 2015/2016 год (зимне-весенний период)

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД, г		БЕЛКИ, г		ЖИРЫ, г		УГЛЕВОДЫ, г		ЭН.ЦЕННОСТЬ, ккал	
	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
ЗАВТРАК										
<i>Макароны с сыром</i>	130	200	7,17	11,03	8,24	12,68	27,40	42,16	216,0	332,31
<i>Чай с сахаром</i>	140/10	187/13	0,04	0,06	0,01	0,02	9,72	12,99	36,89	49,27
<i>Бутерброд с маслом</i>	25	35	1,72	2,41	7,09	3,93	10,35	14,49	74,82	104,75
<i>или Кондитерское изделие</i>	30	30								
ИТОГО:			8,93	13,5	15,34	16,63	47,47	69,64	327,71	486,33
ОБЕД										
<i>Огурец или помидор консервированный (порционно)</i>	20	30	0,17	0,25	0,01	0,02	0,31	0,48	2,6	3,9
<i>Суп картофельный с горохом на к/б</i>	150	200	3,69	4,92	3,35	4,46	13,29	17,73	99,66	132,88
<i>Фрикадельки из птицы (ясли) с маслом сливочным</i>	50/4		7,86		8,93		4,21		114,59	
<i>Котлета, рубленая из цыплят-бройлеров (сад)</i>		70		11,27		12,53		11,20		184,63
<i>Рагу из овощей</i>	100	130	2,20	2,86	8,24	10,71	11,99	15,58	132,58	172,35
<i>Сок</i>	150	200	0,0	0,0	0,0	0,0	32,92	43,90	75,0	100,0
<i>Хлеб ржаной</i>	40	50	2,6	3,3	0,20	0,30	20,0	25,0	92,0	115,0
ИТОГО:			16,52	22,6	20,73	28,02	82,72	113,89	516,43	708,76
ПОЛДНИК										
<i>Суп молочный по-могилёвски</i>	150	200	3,37	4,50	4,66	6,21	20,83	27,78	139,6	185,55
<i>Хлеб пшеничный</i>	30	40	1,58	2,37	0,20	0,30	9,62	14,43	14,47	21,7
<i>Фрукт</i>	шт/120	шт/180	0,48	0,72	0,48	0,72	11,76	17,64	54,0	81,0
ИТОГО:			5,43	7,59	5,34	7,23	42,21	59,85	208,07	288,25
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			30,88	43,69	41,41	51,88	172,4	243,38	1052,21	1483,34
Б:Ж:У			1		1		4			

ДЕНЬ - 7 (II неделя)

Меню 2014/2015 год (зимне-весенний период)

ДЕНЬ БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД, г		БЕЛКИ, г		ЖИРЫ, г		УГЛЕВОДЫ, г		ЭН.ЦЕННОСТЬ, ккал	
	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад
ЗАВТРАК										
<i>Драчена</i>	50	50	5,90	5,90	7,77	7,77	3,05	3,05	105,85	105,85
<i>Какао с молоком</i>	150	200	2,84	3,79	2,40	3,20	19,35	25,81	107,25	143,0
<i>Бутерброд с сыром (ясли)</i>	30	-	3,79	-	4,74	-	8,70	-	94,35	-
<i>Бутерброд «Купалле»(сад)</i>	-	45	-	7,1	-	9,2	-	8,8	-	146,0
ИТОГО:			12,53	16,79	14,91	20,17	31,1	37,66	307,45	394,85
ОБЕД										
<i>Салат из солёных огурцов с луком</i>	40	40	0,33	0,33	2,03	2,03	1,0	1,0	24,43	24,43
<i>Суп крестьянский (с крупой овсяной)</i>	150/3	200/4	1,55	2,07	3,22	4,30	7,37	7,39	65,55	87,40
<i>Мясо по-белорусски</i>	80	100	13,87	17,33	6,44	8,04	3,31	4,13	127,0	158,74
<i>Картофельное пюре с морковью</i>	120	150	2,48	3,10	2,49	3,11	16,51	20,63	100,78	125,97
<i>Отвар из плодов шиповника</i>	150	200	0,45	0,6	-	-	17,55	23,4	72,0	96,0
<i>Хлеб ржаной</i>	30	40	1,95	2,6	0,15	0,20	15,0	20,0	69,0	92,0
ИТОГО:			20,63	26,03	14,33	17,68	60,74	76,55	458,76	584,54
ПОЛДНИК										
<i>Фрукт</i>	шт/130	шт/180	0,52	0,72	0,52	0,72	12,74	17,64	58,5	81,0
<i>Затирка по-лидски</i>	150	200	2,38	4,84	3,16	6,61	12,85	13,29	91,10	132,28
<i>Хлеб пшеничный</i>	20	40	1,58	3,16	0,20	0,40	9,62	19,24	14,47	28,93
ИТОГО:			4,48	8,72	3,88	7,73	35,21	50,17	164,07	242,21
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			37,64	51,54	33,12	45,58	127,05	164,38	930,28	1221,6
●	Б:Ж:У		1		1		4			●

ДЕНЬ - 9 (II неделя)

Меню 2014/2015 год (зимне-весенний период)

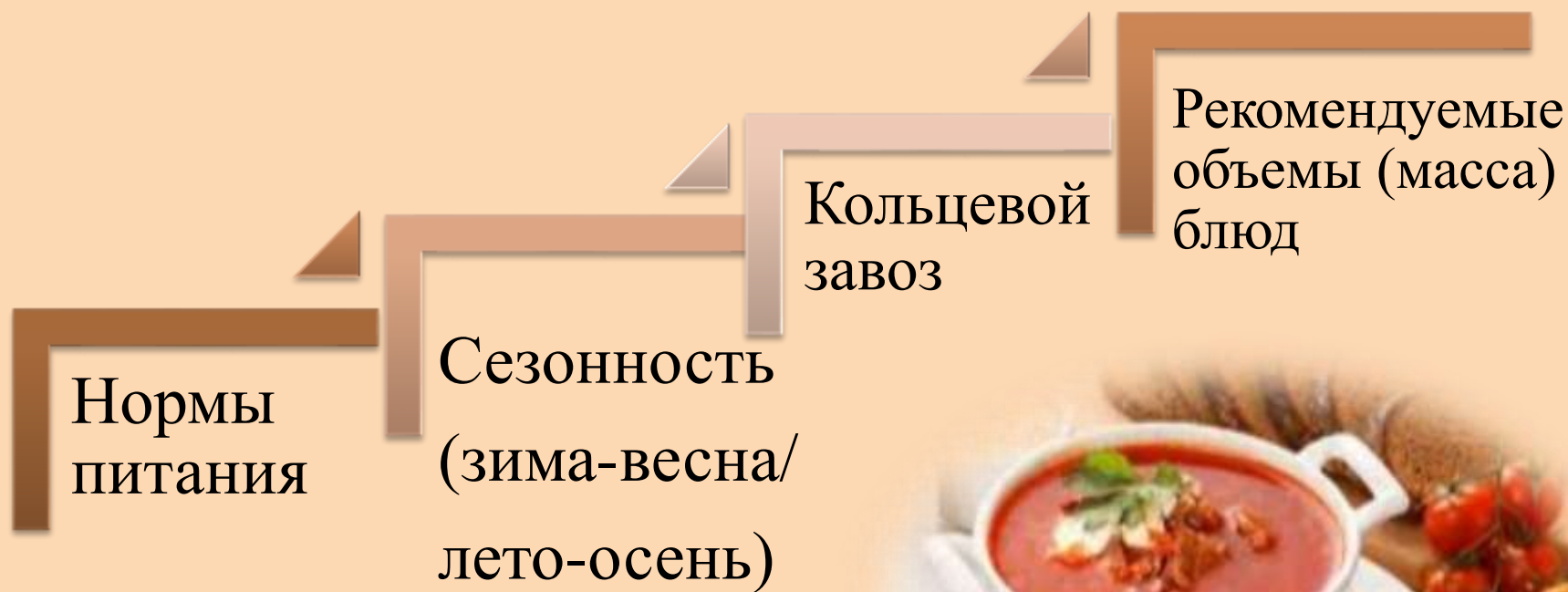
НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД, г		БЕЛКИ, г		ЖИРЫ, г		УГЛЕВОДЫ, г		ЭН.ЦЕННОСТЬ, ккал	
	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	сад	ясли	Сад
ЗАВТРАК										
<i>Каша «Артековская»</i>	108	162	4,5	6,8	2,8	4,2	20,7	31,1	126,4	189,5
<i>Чай с молоком</i>	150	200	2,58	3,44	2,26	3,02	14,0	18,66	83,75	111,67
<i>Бутиерброд с маслом</i>	35	35	2,41	2,41	3,93	3,93	14,49	14,49	104,75	104,75
ИТОГО:			9,49	12,65	8,99	11,15	49,19	64,25	314,90	405,92
ОБЕД										
<i>Салат из моркови с яблоком</i>	40	40	0,42	0,42	0,11	0,11	7,87	7,87	33,23	33,23
<i>Борщ с капустой свежей, картофелем и сметаной</i>	150/3	200/4	1,15	1,55	3,28	3,82	7,58	10,13	64,17	80,80
<i>Рулет из рыбы</i>	80	100	10,67	13,34	7,19	9,0	12,59	15,74	158,19	197,74
<i>Картофельное пюре</i>	120	150	2,60	3,25	3,77	4,71	17,62	22,02	117,93	147,41
<i>Отвар из плодов шиповника</i>	150	200	0,45	0,6	-	-	17,55	23,4	72,0	96,0
<i>Хлеб ржаной</i>	20	30	1,3	1,95	0,1	0,15	10,0	15,0	46,0	69,0
ИТОГО:			16,46	20,94	14,45	17,79	75,94	97,8	498,9	634,02
ПОЛДНИК										
<i>Салат картофельный с зелёным горошком с маслом растительным</i>	50	70	2,01	2,81	5,19	7,26	4,40	6,16	72,68	101,75
<i>Кнели из говядины с соусом</i>	50/40	70/50	10,81	14,93	5,40	7,19	6,77	87,93	118,76	159,93
<i>или Зразы рубленые</i>	50/40	70/50								
<i>Хлеб ржаной</i>	20	20	1,3	1,95	0,1	0,15	10,0	15,0	46,0	69,0
<i>Сок</i>	150	200	-	-	-	-	32,92	43,90	75,0	100,0
<i>Кондитерское изделие</i>	27	27	1,28	1,28	1,12	1,12	32,04	32,04	136,8	136,8
ИТОГО:			15,4	20,97	11,81	15,72	86,13	185,03	449,24	567,48
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:			41,35	54,56	35,25	44,66	211,26	347,08	1263,0	1607,4
Б:Ж:У			1		1		4			●

Накопительная ведомость выполнения натуральных норм

Группы и виды продуктов	Норма продуктов на 1 ребёнка в день (нетто, г) / число месяца (кроме субботы)										Факт. за месяц	Средн. на 1 реб./д	% выполн.
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
1.Хлеб пшеничный	45	45	75	20	45	45	52	80	54	85	546	54,6	99
2.Хлеб ржаной	65	40	40	40	40	40	40	65	40	40	450	45,0	100
3.Мука пшеничная	4	42	25	24	6	1,8	44	25	10	14	196	20,0	67
4.Крахмал картоф.	-	7	-	-	-	9,5	-	-	-	-	16,5	1,7	85
5.Макаронные изд.	-	-	-	-	-	52,5	-	-	-	10	63	6,0	75
6.Крупы	36,38	30	32,3	-	35,4	25	15	-	48,5	36,38	259	26,0	93
7.Бобовые	-	35	-	-	-	-	-	-	-	-	35	3,0	100
8.Картофель	203	-	50	225	158	62	126	209	70	75	1179	118,0	98
9.Овощи	101	263	90	110	123	246	149	56	202	60	1400	140,0	100
10. Томат-пюре	2,5	3	1	5	2	3	2	2,5	7	-	28	2,8	93
11. Фрукты	65	80	130	25	60	150	40	150	150	150	1000	100,0	100
12. Сухофрукты	-	-	-	20	-	-	-	-	20	-	40	4,0	100
13. Соки	200	200	200	-	200	200	200	200	200	-	1600	160,0	100
14. Мясо, птица	28,5	64,5	142	54,1	40	77	80	28,5	88	107	724	72,0	96
15. Колбасные изд.	70	-	-	-	-	-	-	50	-	-	120	12,0	100
16. Молоко и к.м.пр.	-	50	385	300	206	-	280	214	369	150	1954	195,0	98
17. Масло сливочное	12,7	11	12,25	10	24,75	12,5	16	14	9,5	13	133	13,0	100
18. Творог	-	-	107	-	-	-	97,5	-	-	93	298	30,0	100
19. Сметана	13	-	26	27	5	-	25	-	28	-	124	12,4	95
20. Сыр	5	-	-	23	25	20	6,98	-	-	-	80	8,0	100
21. Яйцо	2	6	27	80	3	-	14	60	-	5	197	20,0	100
22. Рыба	61	-	-	-	67	-	-	91	-	-	219	22,0	96
23. Масло растит.	7,5	14	17	13	14	5	12	5	12	15,5	115	12,0	100
24. Майонез	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
25. Сахар	35	45	37	45	51	23	40	17	20	55	368	37	100
26. Кондитерские	40	63	-	-	33	30	-	-	30	-	196	20,0	100
27. Дрожжи	-	2	-	-	-	-	2	-	-	-	4	0,4	13
28. Чай	0,9	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9	-	0,9	5,4	0,54	60
29. Кофейный напиток	-	-	-	-	8	-	8	-	8	-	24	2,0	100
30. Какао	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4	8	0,8	80
31. Соль	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	50	5,0	100
32. Лимонная к-та	0,34	0,14	-	0,2	-	0,44	-	-	0,13	-	1,25	0,125	50
33. Аскорбиновая кислота, мг	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	500	50	100

Примерные двухнедельные рационы разрабатываются дифференцированными по возрасту учащихся на основе норм физиологических потребностей детей в пищевых веществах и энергии согласно санитарных норм и правил, устанавливающих требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь. (*СанПин № 8 от 25.01.2013г. Гл.11,п.145*).

При разработке примерных двухнедельных рационов учитывается:



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЪЕМЫ (МАССА) БЛЮД

Прием пищи, блюда	Потребность в пище (г, мл) для воспитанников в возрасте	
	2-3 года	6 - 10 лет
Завтрак		
Каша /салат (овощное блюдо)	130 - 150	180 - 200
Яичное (творожное, мясное, рыбное) блюдо	50 - 60	70 - 80
Кофе (какао, чай)	150	180 - 200
Обед		
Закуска (салат)	40	40 - 60
Суп	150	200
Блюдо из мяса, рыбы	50 - 60	60 - 80
Гарнир	100 - 120	130 - 150
Напиток	150	180 - 200
Полдник		
Кефир (молоко), сок	150	150-200
Булочка/печенье	50 - 70/20	70 - 100/30
Фрукты	100 - 160	140 - 180

Распределение калорийности суточного рациона по отдельным приемам пищи

3-разовое питание
9-10,5 часовой режим пребывания

Обед
30-35%

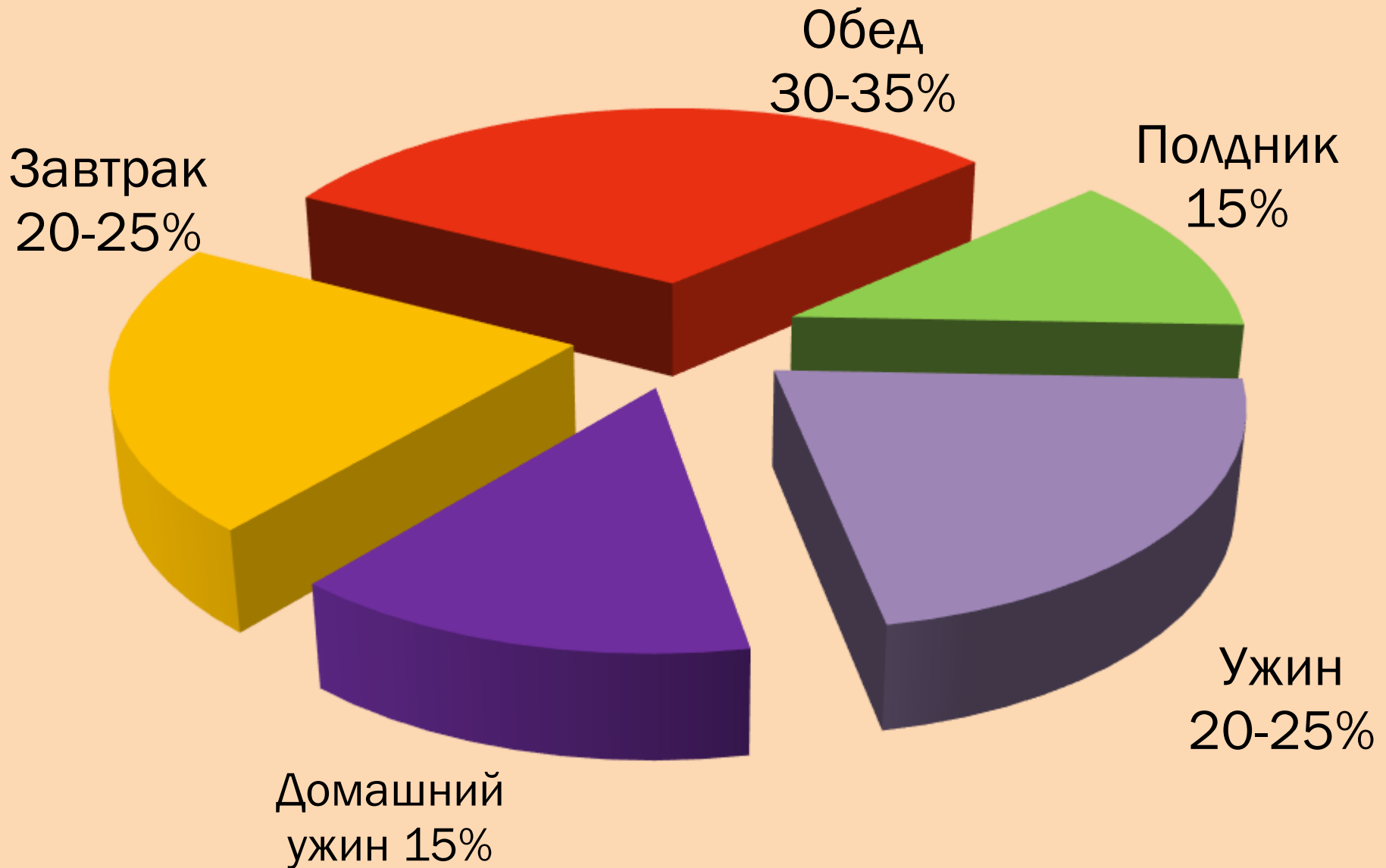
Завтрак
20-25%

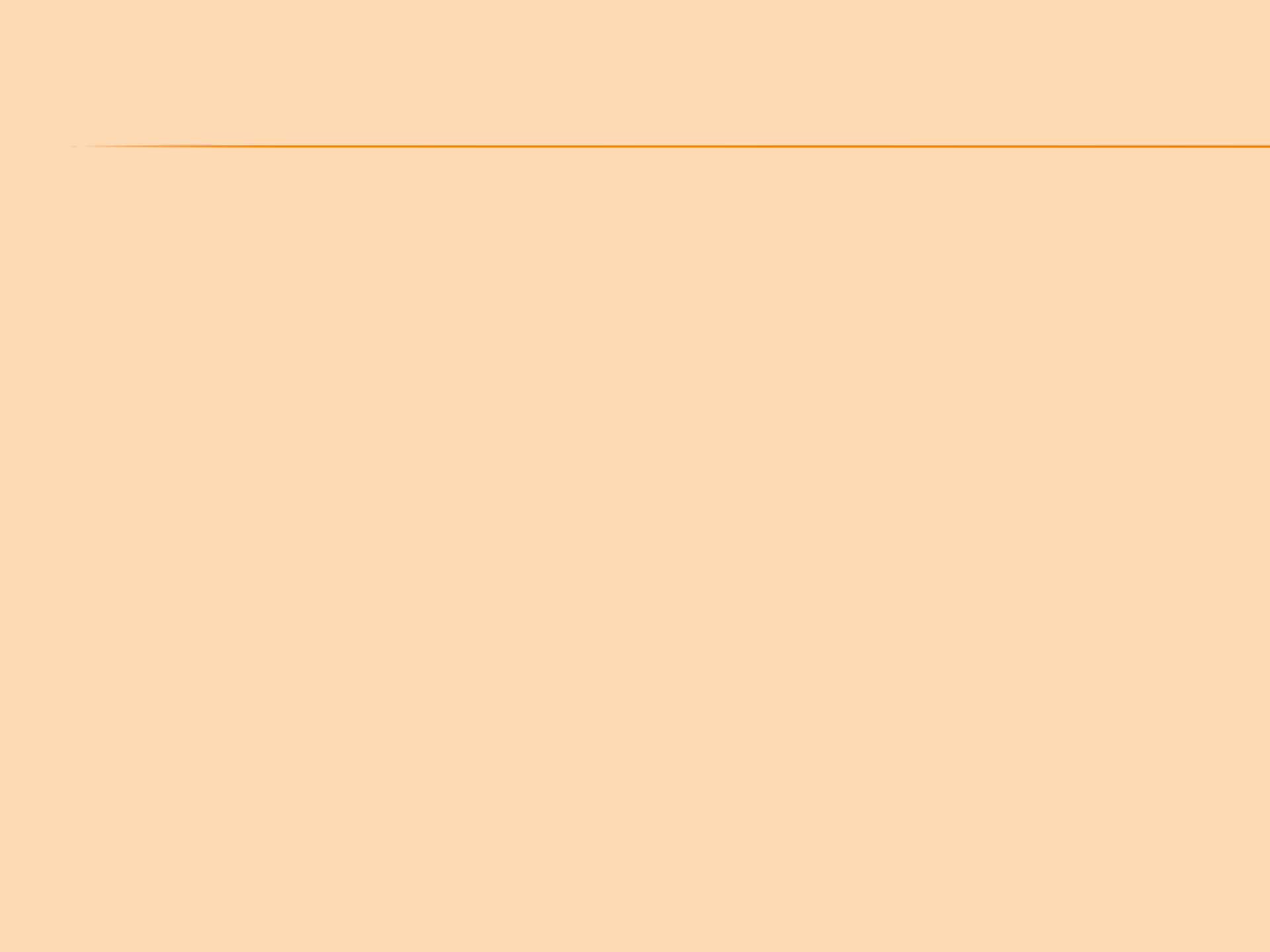


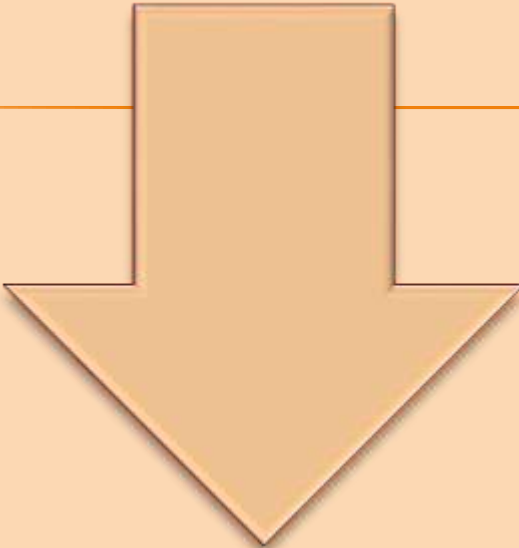
Домашний
ужин
20-25%

Полдник;
25%


4-РАЗОВОЕ ПИТАНИЕ (12-ЧАСОВОЙ РЕЖИМ ПРЕБЫВАНИЯ)



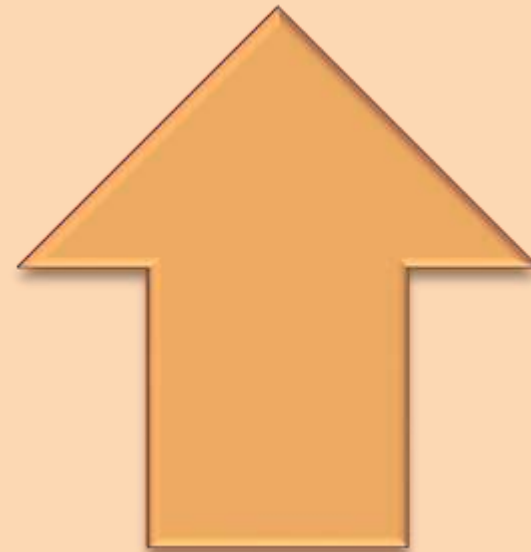




При 24-часовом режиме
пребывания за 1 час до сна
детям необходимо дать стакан
молока или кисломолочного
продукта



Основные приемы пищи
(завтрак, обед, ужин)
через каждые 3,5 - 4 часа
(но не более 4,5 часов)



Принципы рационального и сбалансированного питания

Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам

Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд

Учет индивидуальных особенностей детей

Адекватная энергетическая ценность рациона

Максимальное разнообразие рациона

Оптимальный режим питания

Обеспечение безопасности питания

ОРГАНИЗАЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

Для детей, страдающих хроническими заболеваниями желудочно-кишечного тракта, аллергическими и другими заболеваниями, должно быть организовано лечебное (диетическое) питание в соответствии с рекомендациями врача-педиатра (врача общей практики).

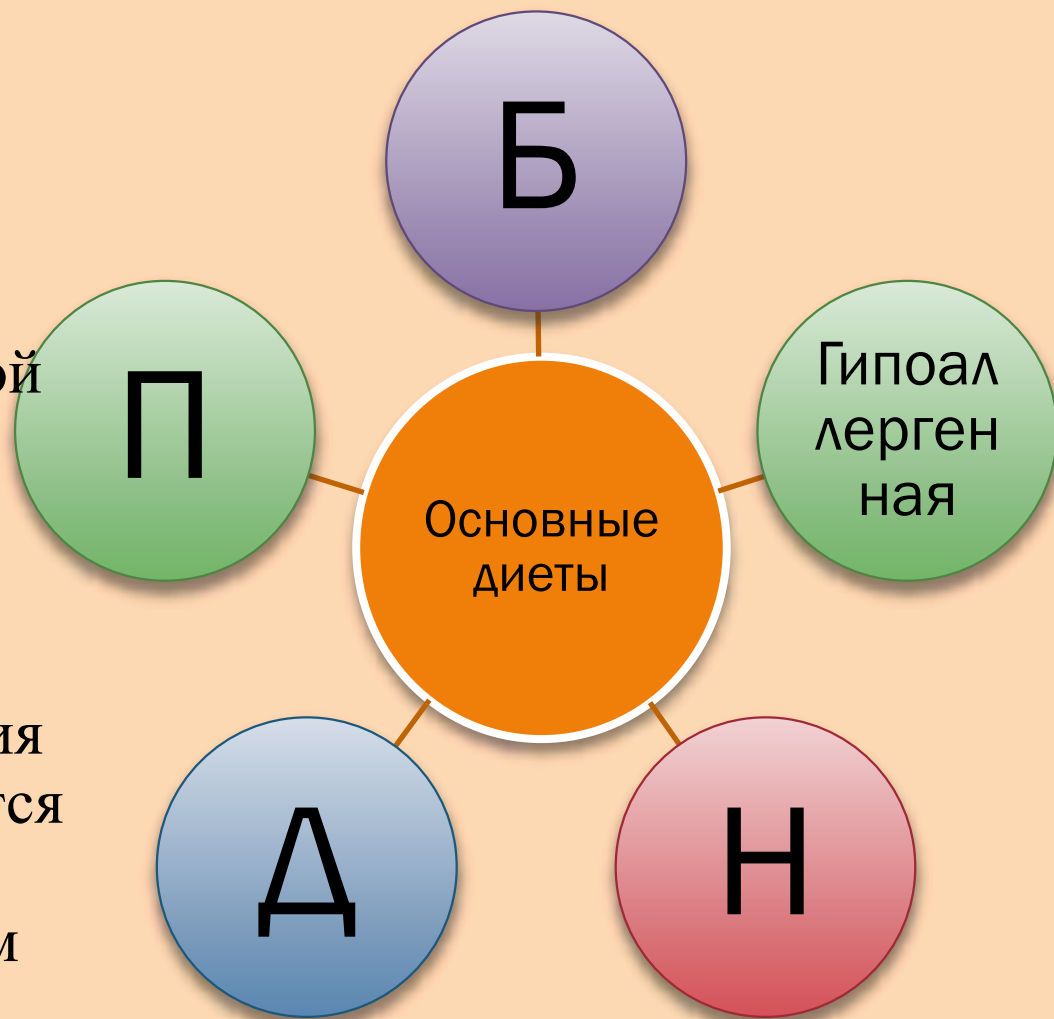
Для детей, получающих данное питание, допускается отклонение от Норм питания по отдельным пищевым продуктам с учетом их замены.

Списки детей, нуждающихся в лечебном (диетическом) питании, должны быть доведены медицинским работником до сведения педагогов, воспитателей, поваров.

(СанПин № 8 от 25.01.2013г. гл.11, п.149)

ОРГАНИЗАЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

- ❖ **Основным принципом построения рационов диетического питания (лечебных диет) является строгое соответствие количества и качества пищевых веществ принятой пищи действительным потребностям больного организма**
- ❖ **Для этого в формулу сбалансированного питания здорового человека вносятся те или иные изменения, обусловленные характером заболевания**



Химический состав питания воспитанников

Исключить острые приправы !



Хрен



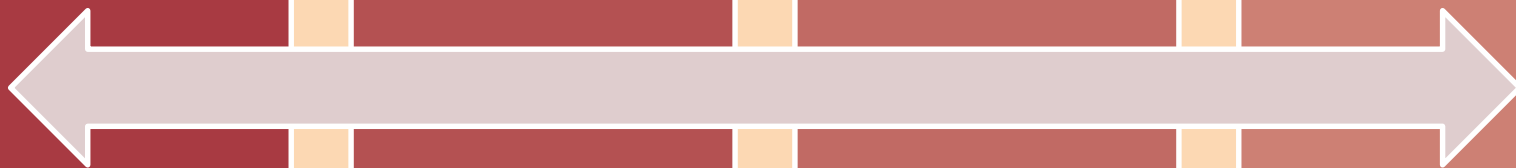
Перец

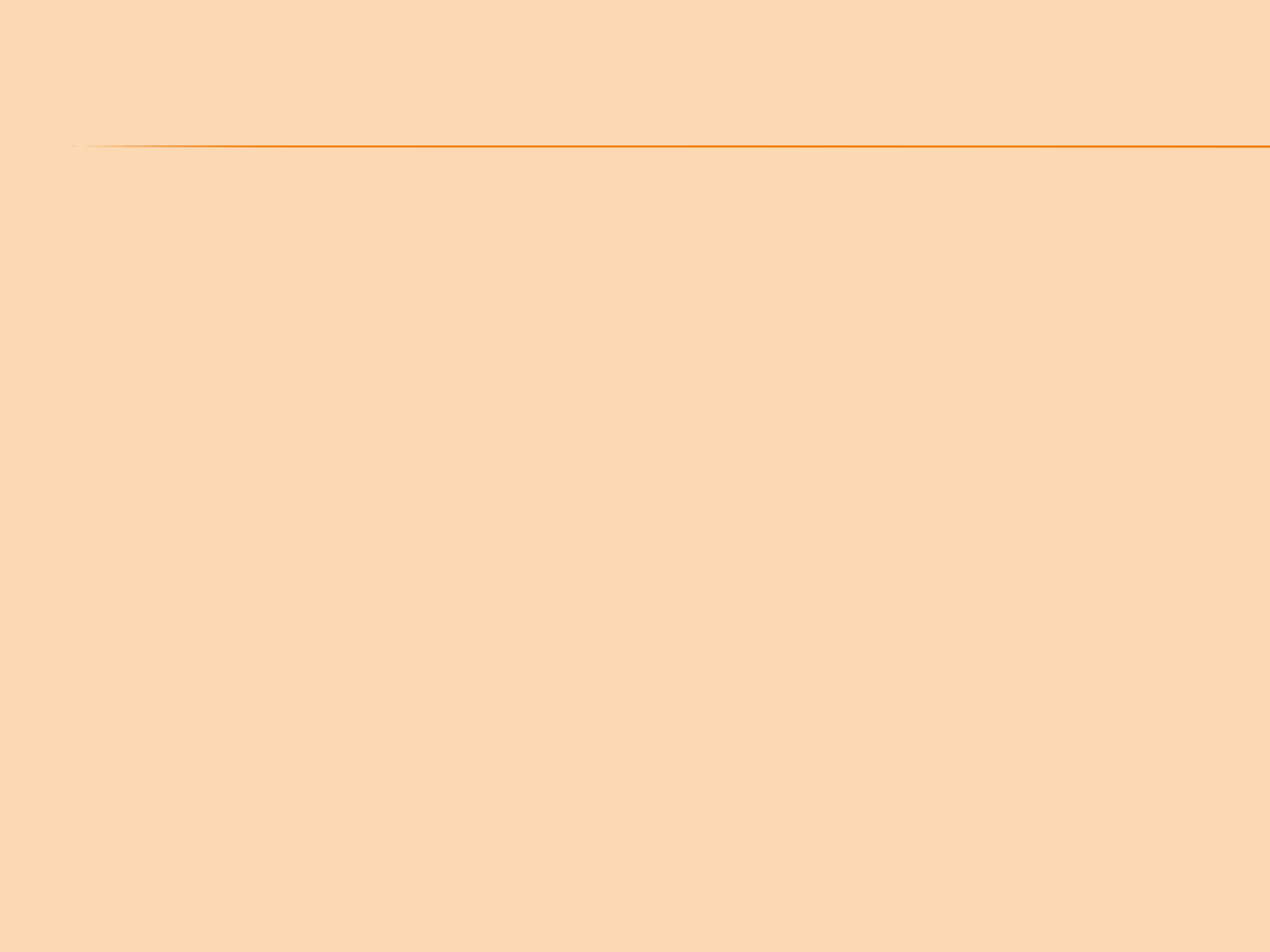


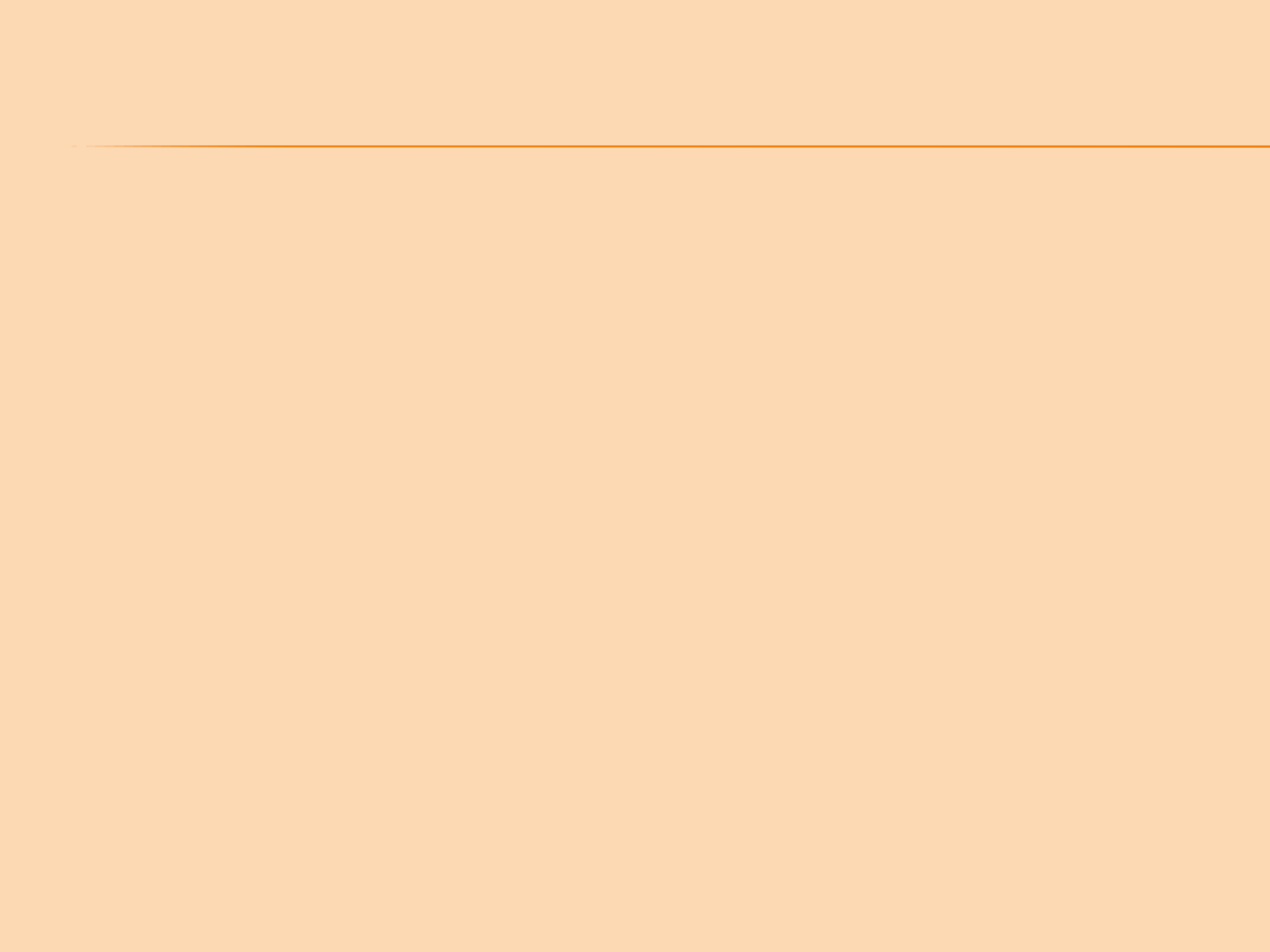
Горчица



Уксус







В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕЖИРНОЕ МЯСО

говядина первой
категории (мякоть
лопатки или
тазобедренной части) или
телятина,

свинина мясная,
цыплята-бройлеры, куры
или индейка потрошенные
первого сорта (мякоть)

субпродукты
(печень, язык)





В рационы не
включаются
**одноименные
блюда** и
гарниры в
течение
одного дня, а
также в
течение **двух
дней подряд**



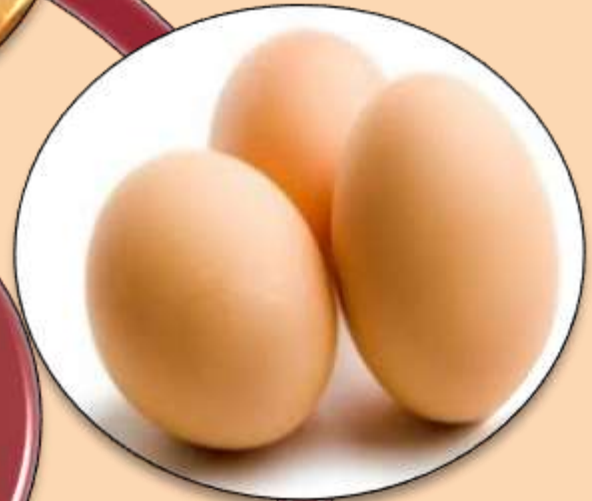
**Колбасы и
сосиски**
вареные
используются
высшего и
первого
сортов и не
**чаще 1 - 2
раза в неделю**



Для
приготовления
блюд
используется
**йодированная
соль**

Ежедневно
в рационе





2 - 3
раза в
неделю



ЗАВТРАК



Хлебобулочные
изделия



Горячие
напитки



Блюда из
яиц



Блюда из
творога



Блюда из
круп,
макаронных
изделий

БЛЮДА ИЗ КРУП



«Геркулес», овсяная

Рисовая

Гречневая

Перловая

Пшеничная

Пшенная

Ячневая

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Запеканка

Пудинг

Суфле

Сырники

Вареники



БЛЮДА ИЗ ЯИЦ



ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Чай

Чай с
сахаром

Какао с
МОЛОКОМ

Кофейный
напиток с
МОЛОКОМ



Хлеб
пшеничный

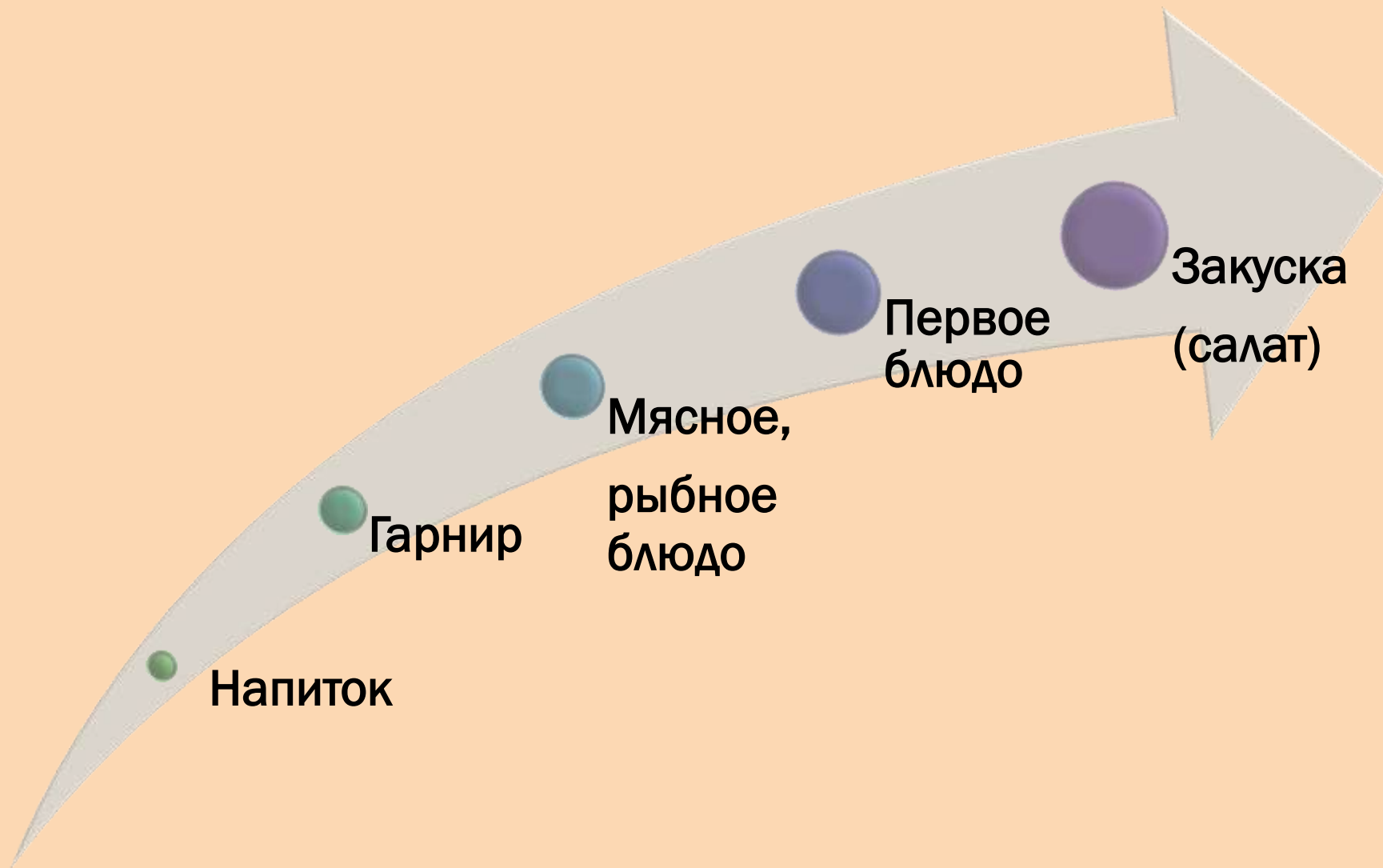
Кондитерское
изделие



Масло
крестьянское

Сыр

ОБЕД



ЗАКУСКИ (САЛАТЫ)
ПОДАЮТ В НАЧАЛЕ ПРИЕМА ПИЩИ,
ПЕРЕД ОСНОВНЫМИ БЛЮДАМИ



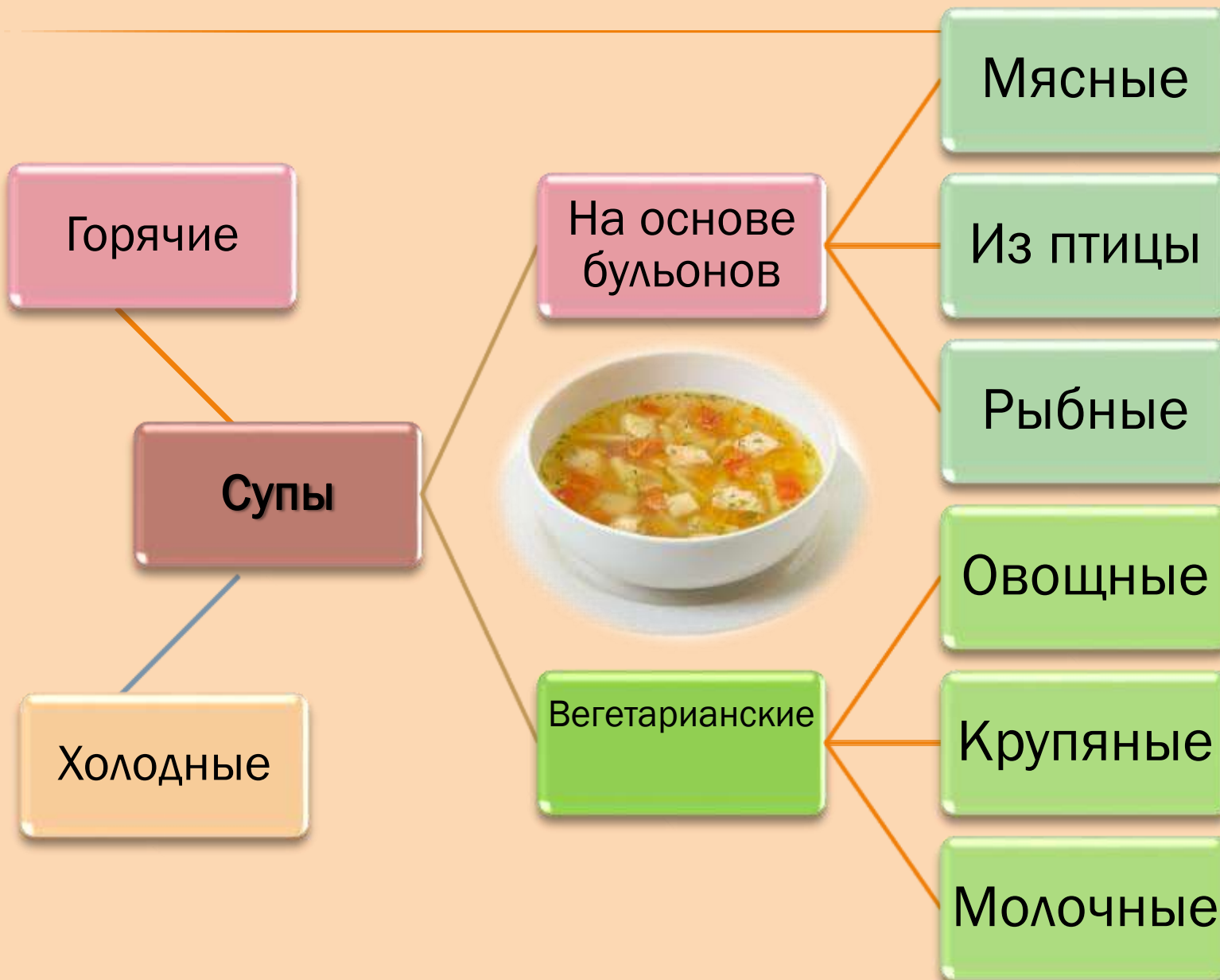
Салат

из сырых
овощей

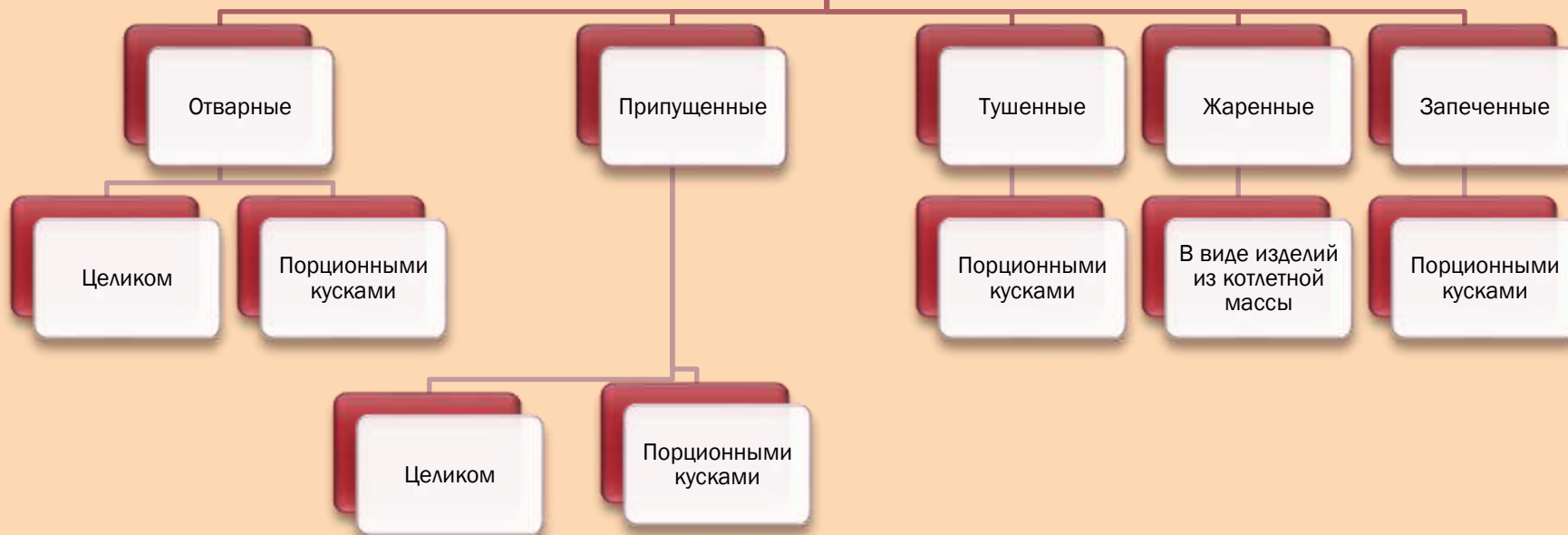
Салат

из вареных
овощей

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА



ГАРНИРЫ



Блюда из
картофеля



Простые
овощные
гарниры



Сложные
овощные
гарниры



Блюда из круп



Блюда из
макаронных
изделий

НАПИТКИ



СОСТАВЛЕНИЕ ЕЖЕДНЕВНЫХ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ (МЕНЮ-РАСКЛАДКА)

Заведующий

Медицинский
работник

Кладовщик

Алгоритмом составления
меню-раскладки (письмо
Министерства
здравоохранения Республики
Беларусь и Министерства
образования Республики
Беларусь от 30.07.2012 №
02-1-11/2390, 30.07.2012 №
10-17/1250)

МЕДИЦИНСКИЙ РАБОТНИК

производит запись:

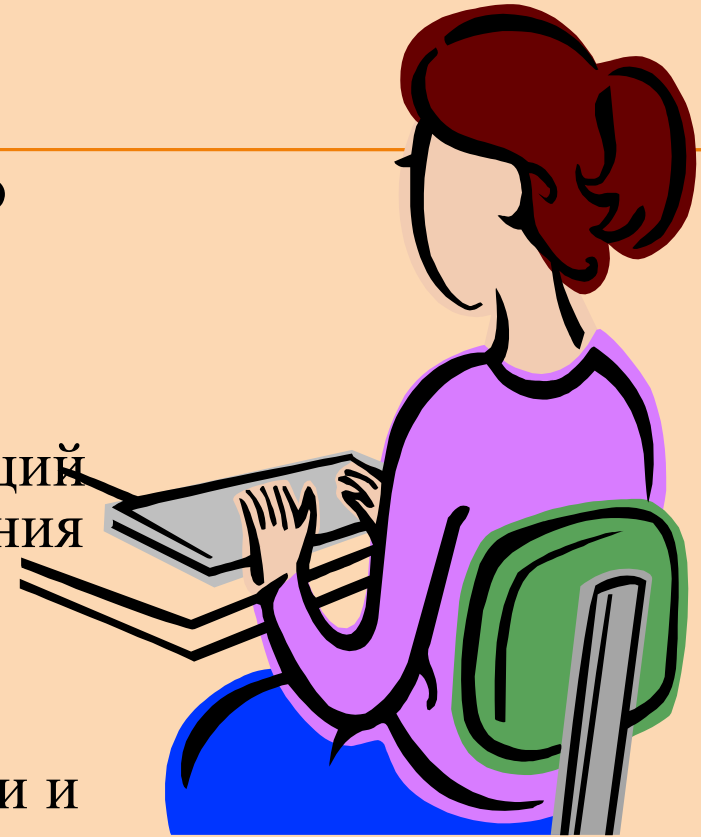
- ❖ о количестве воспитанников с учетом их возраста, организации диетпитания
- ❖ о рационе блюд по каждому приему пищи
- ❖ о количестве пищевых продуктов, необходимых для одной порции блюда, которое прописывается числителем
- ❖ проводит оценку соответствия составленного дневного и суточного рациона;
- ❖ подписывает меню-требование

*При наличии электронной программы по составлению меню медицинский работник вносит эти данные в соответствующие разделы



КЛАДОВЩИК

- ❖ прописывает в знаменателе количество пищевых продуктов, необходимых для приготовления всех порций каждого блюда
- ❖ обсчитывает в весовом выражении общий итог расхода пищевых продуктов питания на количество воспитанников
- ❖ подсчитывает общее количество наименований пищевых продуктов питания, указанных в меню-требовании и производит соответствующую запись



*При наличии электронной программы по составлению меню медицинский работник вносит эти данные в соответствующие разделы

ЗАВЕДУЮЩИЙ



- ❖ анализирует соответствие меню-требования нормативным правовым актам, регулирующим организацию питания детей в учреждениях дошкольного образования
- ❖ утверждает меню-требование

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Бракеражная комиссия

- ❖ контролирует закладку сырой продукции, качество готовой пищи
- ❖ осуществляет контроль за поступающей сырой и готовой продукцией, за условиями хранения полученных продуктов, их реализацией согласно срокам

Состав

- ❖ заведующий производством или повар
- ❖ медицинский работник
- ❖ представитель администрации учреждения образования
- ❖ во время отсутствия одного из членов бракеражной комиссии определяется представитель учреждения образования, который сможет произвести замену согласно своему рабочему графику.

Разрешение на выдачу готовой пищи с оценкой качества каждого блюда осуществляется **бракеражной комиссией** (шеф-повар, медицинский работник, представитель администрации или дежурный воспитатель учреждения специального образования) по органолептическим показателям до поступления готовой пищи на раздачу.

(СанПиН № 8 от 25.01.2013 г. гл.11, п.156)

СОВЕТ ПО ПИТАНИЮ ???

Контролирующие функции:

- ❖ санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений
- ❖ соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока
- ❖ ведение нормативно-технологической документации и др.
- ❖ а также осуществляет функции организационно-методического направления

Рассмотрение вопросов организации и контроля питания осуществляется:

- ❖ при составлении годового плана
- ❖ на педагогических советах
- ❖ на совещаниях при заведующем
- ❖ на производственных совещаниях
- ❖ на заседаниях профсоюзного комитета
- ❖ на административных планерках

Наглядно-информационная и аналитическая деятельность

по вопросам организации рационального и сбалансированного питания детей

- ❖ выполнение требования о доступности ежедневного меню и меню выходного дня с указанием полного названия и выхода блюд, а также с рекомендуемым набором продуктов для домашнего ужина
- ❖ проведение опросов и анкетирования
- ❖ проведение тематических родительских собраний
- ❖ индивидуальная работа с родителями, чьи дети нуждаются в диетпитании
- ❖ проведение информационно-просветительской работы посредством оформления информационных стендов

НОРМАТИВНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ И УЧЕТНО-ОТЧЕТНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

❖ документы, удостоверяющие качество и
безопасность товаров, с указанием:

- даты выработки
- сортности или категори
- конечного срока реализации
- лабораторных данных (жирность
кисломолочной продукции)
- содержания радионуклидов
- содержания нитратов в овощах и фруктах

❖ примерные двухнедельные рационы питания
(сезонные)

❖ приказы:

— о создании бракеражной комиссии

— о создании совета по питанию

— об организации льготного питания

— об организации диетического питания


— о зачислении сотрудников на питание

- ❖ книга прихода и расхода продуктов питания (с обязательным указанием конечного срока реализации)
- ❖ журнал контроля за качеством готовой продукции, или бракеражный журнал
- ❖ журнал учета скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок (с обязательным указанием конечного срока реализации)
- ❖ книга заявок с отметкой о выполнении поданной заявки, с указанием сортности, жирности, категории (форма произвольная)
- ❖ технологические карты
- ❖ журнал «Здоровье»


ПРИЕМКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАД



- товарно-транспортная накладная



- документы, удостоверяющие качество и безопасность продуктов



- маркировочные ярлыки

УЧЕТ ПРИХОДА И РАСХОДА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Журнал складского учета

(или книга прихода и расхода
продуктов питания)

Акты
перерасчета
массы яиц

контроль
специалистами
бухгалтерии

Журнал по контролю

за качеством
скоропортящихся пищевых
продуктов, поступающих со
склада в пищеблок

молоко, кефир,
сметана, творог,
мясо, птица, рыба,
субпродукты (печень,
язык), колбасные
изделия,
яйцо

Частые нарушения при организации питания

- ✓ закупка продуктов большой фасовки
- ✓ хранение продуктов с истекшим сроком годности
- ✓ некорректное составление меню-раскладок (или меню-требований)
- ✓ несоблюдение условий хранения моющих и дезинфицирующих средств
- ✓ использование посуды ненадлежащего качества
- ✓ несоблюдение правил хранения, сроков реализации, товарного соседства пищевых продуктов
- ✓ ненадлежащее содержание овощехранилищ и их продукции

- ✓ несоответствие выходов готовых блюд и рекомендуемых объемов
- ✓ нарушение правил С-витаминизации блюд
- ✓ формальный подход к использованию измерительных приборов
- ✓ несоблюдение примерных двухнедельных рационов питания
- ✓ несоблюдение необходимых условий на рабочих местах работников пищеблоков
- ✓ использование столового яйца
- ✓ отсутствие или частичное отсутствие сопроводительных документов

Руководителям учреждений дошкольного образования следует помнить, что вышеперечисленные нарушения могут не только нанести вред здоровью воспитанников, но и привести к неблагоприятным последствиям для лиц, ответственных за организацию питания в учреждении.



ТИПИЧНЫЕ НАРУШЕНИЯ, ВЫЯВЛЕННЫЕ ПРИ ПРОВЕРКАХ







В овощехранилище (в близости с овощной продукцией)
проводятся мероприятия по дератизации





Вход в овощехранилище



Недопустимо при хранении овощей





Благодарим за внимание!