

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Профкома МБДОУ «Детский сад № 27»

_____ О.Г.Стотланд

Председатель Управляющего Совета МБДОУ «Детский сад № 27»

_____ Н.Р.Рыбакова

УТВЕРЖДАЮ:

заведующий МБДОУ «Детский сад № 27»

_____ Е.Ю. Ларионова

Приказ № ____ « ____ » _____ 20 ____ г.

ПРИНЯТО:

на Общем собрании коллектива МБДОУ «Детский сад № 27»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

**Документальная процедура
«Организация питания
в МБДОУ «Детский сад
№ 27»**

04-08.2.ХАССП.11

СОДЕРЖАНИЕ:

- I. Общие положения и область применения.
- II. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
- III. Требования к составлению меню при организации питания детей разного возраста.
- IV. Определение потребности в продуктах и заполнение меню требования.
- V. Технологические потери.
- VI. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.
- VII. Контроль при организации питания в МБДОУ.
- VIII. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

I. Общие положения и область применения.

1. Настоящее Положение по организации питания (далее Положение) в МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ «ДЕТСКИЙ САД № 27» разработано на основании Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

2. Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте от 1 года до 8 лет) в МБДОУ, реализующего образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

3. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в МБДОУ (заведующего, повара, завхоза, заведующего складом продуктов, воспитателей, младших воспитателей, работников пищеблока, а так же деятельность бракеражной комиссии):

- по формированию рациона питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания,
- организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоке ДОУ;
- организации хранения пищевых продуктов;
- организации приема пищи детьми;
- организации производственного контроля за питанием детей в ДОУ;
- организации общественного контроля за питанием детей в ДОУ;

II. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

2.1. Пищевые продукты, поступающие в МБДОУ, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо (заведующий складом продуктов), делает запись в специальном журнале (*приложение 1*). Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

2.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре +2 - +6 С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения. В журнале «Регистрации температурно-влажностного режима» делается ежедневная запись температурного режима в холодильниках и складских помещениях (*приложение 2, приложение 3*).

2.3. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют на стеллажах и подтоварниках в таре поставщика.

2.4. *Молоко* хранят в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

2.5. *Масло сливочное* хранят на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. *Крупные сыры* – на чистых стеллажах, мелкие сыры хранят на полках в потребительской таре.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйца в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

2.6. *Крупы, муку, макаронные изделия* хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

2.7. *Ржаной и пшеничный хлеб* хранят отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

2.8. *Картофель и корнеплоды* хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10 град. С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

2.9. Продукты, имеющие специфический запах (*специи, сельдь*), хранят отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, сахар, соль).

2.10. *Кисломолочные* и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты, перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи $15^{\circ}\text{C}\pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

2.11. *Молоко* фляжное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

2.12. При приготовлении пищи соблюдаются следующие **правила**:

- обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

2.13. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке необходимо соблюдать требования продолжительности тепловой обработки (*приложение 4*), санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.;

- суфле, запеканки готовят из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранят в нем при температуре $+75^{\circ}\text{C}$ до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре $180-200^{\circ}\text{C}$, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре $220-280^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$;

- яйцо варят 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

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

2.14. Обработку яиц перед использованием необходимо проводить соблюдая инструкцию (*приложение 5*).

2.15. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой в соответствии с требованиями обработки круп (*приложение 6*).

2.16. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

2.17. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру $+60\dots +65^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки – не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

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

2.18. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие **требования**:

2.18.1. Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

2.18.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

2.18.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие **правила**:

- кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляют в готовые блюда во время раздачи.

- для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

2.18.4. *Овощи*, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

2.18.5. *Листовые овощи и зелень*, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10-минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

2.19. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

2.20. *Фрукты*, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

2.21. *Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты* порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

2.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в *Приложении 7*;

- изготовление на пищеблоке МБДОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили; мяса, субпродуктов всех видов сельскохозяйственных животных, рыбы, сельскохозяйственной птицы, не прошедших ветеринарный контроль.

2.23. В МБДОУ должен быть организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкции) изготовителя.

2.24. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по назначению врача-педиатра ОБУЗ ГКБ Поликлиника № 3 и при наличии условий приготовления коктейлей в соответствии с инструкцией. В составе кислородных коктейлей в качестве пенообразователя не должны использоваться сырые яйца.

III. Требования к составлению меню при организации питания детей разного возраста.

3.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

При организации питания детей и составления основного (организованного) меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания (*Приложение 8*), с учетом возрастом детей и временем их пребывания в МБДОУ.

Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов $\pm 15\%$.

3.2. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения определено в таблице №1

Таблица 1.

Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты.

3.3. Режим питания детей с 12 часовым пребыванием в МБДОУ представлен в таблице 2.

Таблица 2

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	-	ужин	Ужин
21.00	-	-	второй ужин

• При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина.

3.3. Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации представлены в таблице 3.

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

3.4. Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в МБДОУ для следующих возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет, для детей от 3 до 7 лет и для детей от 7-ми до 8-ми лет утверждено заведующим МБДОУ.

При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно.

3.5. Форма основного (организованного) меню приводится в *приложении 9*.

3.6. Меню должно содержать информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый день и в целом за период его реализации. Обязательно приводят ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном циклическом меню должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

3.7. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметану, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю.

В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами согласно приложения 6 настоящих санитарных правил.

3.8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов (*Приложения 10*).

При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежемороженые овощи и фрукты.

3.9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта (*Приложение 7*).

Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд и масса порций.

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230

Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 4

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

3.10. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично используют пищевые продукты, обогащенные микронутриентами, в том числе быстрорастворимые (инстантные) витаминизированные напитки. При этом обязательно проводится количественная оценка содержания витаминов в суточном рационе питания.

В МБДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию) или их обогащение витаминно-минеральными комплексами, специально предназначенными для этой цели (в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации) из расчета 50-75 % от суточной потребности в витаминах в одной порции напитка, либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают.

3.10.1. В Журнал «учёта витаминизации и обогащения рациона питания незаменимыми микронутриентами» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, указывается наименование витаминизированного блюда, число витаминизированных порций, количество премикса из расчета на 1 порцию (в граммах) и введенное в общую массу блюда.

3.11. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) определены в таблице 5.

Таблица 5

Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

3.12. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят с учетом потребности в пищевых веществах ежемесячно (*приложение 12*).

3.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

3.14. Выдача готовой пищи разрешается только после осуществления контроля членом бракеажной комиссии или ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (*приложение 13*).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.15. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

3.15. Единый типовой рацион питания составлен по дням недели. Соответствующим образом должно быть организовано и питание детей (в понедельник 1-й недели – по рациону понедельника 1-й недели, во вторник 1-й недели – по рациону вторника 1-й недели и т.д.). В случае если какой-либо рабочий день недели вследствие праздника оказался выходным, то в следующий за ним первый рабочий день детей следует кормить по рациону одноименного дня. Например, если первый рабочий день после праздника вторник – то по рациону вторника.

3.16. Отступления от типового рациона питания не допускаются. Не допускается также и перестановка дней местами, так как такие действия могут привести к нарушению требований, установленных санитарными правилами, в частности, к повторам или использованию однотипных блюд (например, творожных или рыбных) в смежные дни.

3.17. Любые замены по сравнению с типовым рационом питания допускаются только в случае непредвиденных и непреодолимых обстоятельств (непредвиденного срыва поставки пищевых продуктов, аварийных ситуаций и т.п.). В этом случае допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня либо из общих с ним полуфабрикатов).

3.18. В случае проведения любых замен (по сравнению с утвержденным типовым рационом питания) обязательным условием является анализ и оценка используемого в течение недели набора продуктов и средненедельной пищевой ценности рациона питания по содержанию макронутриентов (белков, жиров, углеводов) и основных микронутриентов, а также энергетической ценности.

3.19. Составленный повседневный рацион питания фиксируется на специальном бланке меню, в котором приводятся:

- перечень блюд за каждый прием пищи с указанием выхода;
- сведений о пищевой ценности каждого блюда и рациона в целом (с указанием содержания белков, жиров, углеводов, калорийности).

3.20. Ответственное лицо, должно размещать в доступных для родителей и детей местах (в холле, групповой ячейке) следующую информацию:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

IV. Определение потребности в продуктах и заполнение меню требования.

4.1. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

4.2. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

4.3. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

4.4. На усмотрение администрации МБДОУ питание детей в предпраздничные (праздничные) дни, дни рождения детей, дни проведения массовых мероприятий по какому-либо поводу и т.п. может быть организовано по специальному праздничному меню.

4.5. Продукты для праздничного меню закупаются централизованно и учитываются на общих основаниях. Не допускается использовать для этой цели продукты, в том числе кондитерские изделия, приносимые детьми (родителями) из дома.

4.6. Источником финансирования питания детей в МБДОУ являются средства городского бюджета, а также средства родителей, взимаемые в качестве платы за содержание ребенка в МБДОУ. Компенсировать недостаточность средств несанкционированным исключением из рациона каких-либо блюд или продуктов или их заменой не допускается.

4.7. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

4.8. В МБДОУ для детей нуждающихся в индивидуальном питании допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, готовые блюда временного хранятся в холодильнике для разогрева блюд можно использовать микроволновую печь.

V. Технологические потери.

5.1. Организация, снабжающая МБДОУ пищевыми продуктами, должна обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

5.2. Средние нормы отходов и потерь по различным видам продовольственного сырья приведены в *приложении 14* и *приложении 15*.

5.3. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

5.4. Если фактический процент отходов и потерь отличается от указанного в технологических картах, но продукт при этом соответствует установленным (обязательным) требованиям качества, безопасности и пищевой ценности, в таком случае следует провести контрольную выработку блюда и внести изменений в рацион питания и технологические карты.

5.5. Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов ненадлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии МБДОУ с оформлением соответствующего акта, в котором указывается наименования продуктов или блюд, количество продуктов или порций, подлежащих списанию, причина списания, а также то, каким образом были использованы или утилизированы продукты или блюда.

VI. Взаимодействие со снабжающей организацией по обеспечению качества поставляемых пищевых продуктов.

6.1. Поставки продуктов в МБДОУ осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации

6.2. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению МБДОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурной документацией и государственным контрактом, договорами, соглашениями и контрактами, заключенными между МБДОУ и снабжающей организацией.

6.3. В случае если снабжающая организация не исполняет заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

6.4. Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества, который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора.

6.5. Если несоответствие продукта требованиям качества не могло быть обнаружено при приемке товара, следует оперативно связаться со снабжающей организацией, чтобы был поставлен продукт надлежащего качества, либо другой продукт, которым можно его заменить. При отказе поставщика своевременно исполнить требование необходимо предъявить ему претензию в письменной форме. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

6.6. Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы МБДОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в МБДОУ. Исходя из этого график завоза продуктов в МБДОУ подлежит согласованию с его руководителем. При несоблюдении этих условий, так же, как и при поставке продуктов в сроки, делающие невозможным их использование для приготовления предусмотренных рационом питания блюд, МБДОУ должно отказаться от приемки товара у экспедитора и направить поставщику письменную претензию. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

VII. Контроль при организации питания в МБДОУ.

7.1. При организации производственного контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в МБДОУ следует руководствоваться Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

7.2. Контроль за питанием в МБДОУ производится уполномоченными лицами, на основании данного Положения и разработанного алгоритма контроля (*приложение 17*).

7.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в МБДОУ создается бракеражная комиссия по питанию, действующая на основании утвержденного положения.

7.4. Заведующим, членами бракеражной комиссии, план контроля за организацией питания в МБДОУ утверждается пакет документов по питанию (положения, приказы, графики, карты контроля, формы журналов и др.)

Результаты контроля оформляются в виде карт контроля, актов, отчетов, и т.п.

Информация о ежедневном меню, качестве приготовленной пищи, количестве заложенных в котел продуктов и отходов, витаминизации, и др. отражается в журнале « Бракераж готовой продукции» (приложение 13).

7.5. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

7.6. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо, должен проводить ежедневный осмотр работников непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний, кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в *приложении № 16*

. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

VIII. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

8.1. Устройство, оборудование, содержание пищеблока МБДОУ должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок должен быть оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется принимать в соответствии с приложением 4 настоящих санитарных правил. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

8.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

8.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются;
- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи должна быть безопасной для здоровья детей;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

· количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуду хранят в буфете.

· кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению.

8.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

8.5. Моечные (производственные) ванны на пищеблоке должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

8.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

8.7. Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой.

а. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

8.9. Температура горячей воды в точках разбора должна составлять не менее 65°C.

8.10. Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления не используют.

8.11. В месте присоединения производственных ванн к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

8.12. Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

8.13. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

8.14. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

8.15. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она может быть изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Для персонала следует выделить отдельную посуду и промаркировать.

8.16. Посуду и столовые приборы моют в 2-х гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые

приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

8.17. При возникновении случаев инфекционных заболеваний проводятся мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

8.18. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

8.19. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

8.20. В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

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

8.21. В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организациями.

Приложение № 7

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ТАБЛИЦА ПОТЕРЬ "ОВОЩИ"

Наименование продукта	Масса продукта брутто	% холодной очистки	Масса нетто п/ф	% тепловой обработки	Вес готового продукта
Картофель :					
Молодой очищенный:	125	20	100		100
Молодой отв. в кожуре очищенный:	133	20	106	6	100
Свежий очищенный:	133-167	25-40	100	0	100
Очищенный отварной:	137-172	25-40	103	3	100
Отварной в кожуре, очищенный:	137-172		137-172	3+25-40	100
Печеный в кожуре:	167	-	167	40	100
Баклажаны свежие:					
Сырые очищенные:	118	15	100	-	100
Сырые для фарширования:	105	5	100	-	100
Жаренные кружочками:	142	5	135	26	100
панированные в муке, жаренные	135	5	128	22	100
печёные целые, очищенные	137	-	137	27	100
Капуста белокачанная:					
сырая очищенная:	125	20	100	-	100
шинкованая для салата:	198	20-37	100	-	100
тушеная:	159	20	127	21	100
вареная целиком для голубцов:	136	20	109	8	100
Капуста квашеная тушеная:	169	30	118	15	100
Кабачки свежие:					
Жаренные ломтиками без кожицы	193	20	154	35	100

ТАБЛИЦА ПОТЕРЬ "ОВОЩИ"

Наименование продукта	Масса продукта брутто	% холодной очистки	Масса нетто п/ф	% тепловой обработки	Вес готового продукта
Жаренные кружочками в муке	166	10	149	33	100
Лук репчатый:					
свежий сырой очищенный:	119	16	100	-	100
свежий пассерованный до готов:	238	16	200	50	100
Морковь свежая:					
свежая очищенная:	125-133	20-25	100	-	100
свежая отварная:	126-135	20-25	101	0,5	100
Огурцы свежие:					
свежие неочищенные	105	5	-	-	100
свежие очищенные	125	20	-	-	100
Перец болгарский свежий:					
очищенный для фарширования:	133	25	100	-	100
свежий сырой шинкованный:	133	25	100	-	100
свежий резанный пассерованный:	171	25	128	22	100
Помидоры (томаты):					
свежие не очищенные:	102	2	-	-	100
консервированные целые:	200	50	100	-	100
свежие жареные:	187	15	159	37	100
Свекла свежая:					
сырая очищенная	125-133	20-25	100	-	100
вареная целиком	131-140	20-25	109	8	100
вареная в кожуре очищенная	128-136	-	128-136	2+20-25	100
пассерованная соломкой, кубиком	201-215	20-25	161	38	100
Чеснок:					
свежий очищенный:	128	22	100	-	100
сухой очищенный	208	36+26	100	-	100

Приложение № 14

НОРМЫ ПОТЕРЬ МАССЫ ПРОДУКТОВ И БЛЮД ПРИ ХОЛОДНОЙ И ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКЕ (%)

Продукты	Потери при холодной обработке, %	Блюда	Потери при тепловой обработке, %
МЯСО И МЯСОПРОДУКТЫ			
Говядина 1 кат.		Отварная говядина:	
• вырезка	15	Варка крупным куском	38
• с костями	26.4	Варка мелкими кусками	37
		Бефстроганов:	
		Тушение	20
		Запекание	10
		Мясо тушеное	20
		Гуляш из отварного мяса:	
		Варка	38
		Тушение	20
		Запеканка картофельная с отв.мясом: 54	
		Варка	38
		Протирание	2-3

		Запекание	14
		Котлеты (биточки) паровые	12
		Котлеты (биточки) жареные	19
		Котлеты (биточки) запеченные	15
		Пудинг из риса с мясом	54
		Варка	38
		Протирание	2-3
		Запекание	14
		Суфле из отварного мяса паровое	48
		Варка	38
		Протирание	2-3
		Варка суфле на пару	8
		Фрикадельки мясные паровые	15
		Фрикадельки (кнели) отварные	24
Сосиски, сардельки	2.5	Отварные	0
Колбаса	3		
ПТИЦА			
Цыплята бройлеров 1 кат. п\п	26.1	Курица отварная (тушкой)	28
		Удаление спинной кости	6
Куры 1 кат. п\п	31.4	Порционирование	3
Куры 1 кат. потр.	11.5	Котлеты (биточки) паровые	12
		Суфле паровое из отварной курицы	42
		Варка тушкой	28
		Удаление костей	6
		Варка суфле на пару	8
ПЕЧЕНЬ			
Печень говяжья	17	Печень тушёная	32
		Печень тушёная в соусе	20
		Оладьи из говяжьей печени	17
		Протирание	2
		Жарение	15
РЫБА			
Горбуша	42	Рыба отварная	18
Минтай	54	Рыба жареная	16
Осетр	36	Суфле рыбное:	36
Пикша	40	Припускание	18
Хек	43	Протирание	3
Филе рыбы (размораживание)	10	Запекаание	15
		Рыба запеченная в соусе	28
		припускание	18
		запекание	10
		Раба тушеная в маринаде:	38
		припускание	18

		тушение	20
		Котлеты (биточки)	15
		Суфле из отварной рыбы	18
		Кнели рыбные	18
МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			
Молоко	-	Молоко кипячёное	5
Творог	1	Творожное суфле, пудинг	10
Кефир, снежок, ряженка... (разлив)	3	Творожнаязапеканка	15
		Сырники запечённые	15
Сметана (порцион)	1	Вареники ленивые	9
Яйцо	12	Омлет паровой	8
		Омлет запеченный	12
ОВОЩИ			
		Овощи тушеные под мол.соусом	7
		Рагу из овощей	10
Картофель		<i>Блюда из картофеля:</i>	
С 01.09 по 31.10	25	Рагу с тушеным картофелем	17
С 31.10 по 31.12	30	Картофель отварной	6
С 31.12 по 28.02	35	Картофель запеченный в мол.соусе	10
С 20.02 по 01.09	40	Картофельное пюре	8
		Котлеты, зразы картофельные	17
		Запеканка картофельная, рулет	17
Капуста		<i>Блюда из капусты:</i>	
	20	Капуста отварная куском	8
		Капуста жареная для фарша	25
		Капуста тушеная	21
		Капуста отварная запеченная в мол.соусе	23
		Капуста тушеная в молоке	13
		Котлеты капустные	25
		припускание	10
		запекание	15
		Голубцы фаршированные овощами и рисом	49
		варка	8
		запекание	22
		тушение	19
		Капуста цветная	48

		тушёная	
		Капуста цветная запеченная в молочном соусе	26
		<i>Блюда из моркови:</i>	
Морковь		Морковь отварная	0.5
с 01.01 по 31.08	25	Морковь тушеная	8
с 01.09 по 31.12	20	Морковь пассированная, тушеная	17
		Котлеты морковные	23
		<i>Блюда из кабачков:</i>	
Кабачки без кожи и семян	33	Кабачки отварные	22
		Кабачки жареные	35
		Кабачки тушёные	22
		Кабачки запеченные в смет.соусе	25
Свекла		<i>Блюда из свеклы:</i>	
с 01.01 по 31.08	25	Свекла тушеная; запечёная	13
с 01.09 по 31.12	20	Свекла отварная	8
		<i>Заправка из лука</i>	
Лук репчатый		Лук припущенный	50
		Лук пассированный	20

ОТХОДЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ХОЛОДНОЙ ОБРАБОТКЕ
(несъедобная часть от общей массы продукта, %)

<i>Продукты</i>	<i>% несъедобной части</i>
Крупа	1
Бобовые	0.5
ОВОЩИ	
Баклажаны	10
Лук зеленый	20
Огурцы	7
Томаты	5
Перец зеленый сладкий	25
Петрушка(зелень)	20
Петрушка (корень)	25
Редис	20
Репка	20
Салат	20
Чеснок	15
Укроп, шпинат	26
ФРУКТЫ	
Абрикосы	14
Апельсины	30
Груши	10
Лимоны	40
Мандарины	26
Яблоки	12
Бананы	30

Персики	20
Слива	12

ТАБЛИЦА ПОТЕРЬ "ОВОЩИ"

Приложение № 15

Наименование продукта	Масса продукта брутто	% холодной очистки	Масса нетто п/ф	% тепловой обработки	Вес готового продукта
Картофель :					
Молодой очищенный:	125	20	100		100
Молодой отв. в кожуре очищенный:	133	20	106	6	100
Свежий очищенный:	133-167	25-40	100	0	100
Очищенный отварной:	137-172	25-40	103	3	100
Отварной в кожуре, очищенный:	137-172		137-172	3+25-40	100
Печеный в кожуре:	167	-	167	40	100
Баклажаны свежие:					
Сырые очищенные:	118	15	100	-	100
Сырые для фарширования:	105	5	100	-	100
Жаренные кружочками:	142	5	135	26	100
панированные в муке, жаренные	135	5	128	22	100
печёные целые, очищенные	137	-	137	27	100
Капуста белокачанная:					
сырая очищенная:	125	20	100	-	100
шинкованая для салата:	198	20-37	100	-	100
тушенная:	159	20	127	21	100
вареная целиком для голубцов:	136	20	109	8	100
Капуста квашеная тушенная:	169	30	118	15	100
Кабачки свежие:					
Жаренные ломтиками без кожицы	193	20	154	35	100
Жаренные кружочками в муке	166	10	149	33	100
Лук репчатый:					
свежий сырой очищенный:	119	16	100	-	100
свежий пассерованный до готов:	238	16	200	50	100
Морковь свежая:					
свежая очищенная:	125-133	20-25	100	-	100
свежая отварная:	126-135	20-25	101	0,5	100
Огурцы свежие:					
свежие неочищенные	105	5	-	-	100
свежие очищенные	125	20	-	-	100
Перец болгарский свежий:					
очищенный для фарширования:	133	25	100	-	100
свежий сырой шинкованный:	133	25	100	-	100
свежий резанный пассерованный:	171	25	128	22	100
Помидоры (томаты):					
свежие не очищенные:	102	2	-	-	100
консервированные целые:	200	50	100	-	100
свежие жареные:	187	15	159	37	100
Свекла свежая:					
сырая очищенная	125-133	20-25	100	-	100
вареная целиком	131-140	20-25	109	8	100
вареная в кожуре очищенная	128-136	-	128-136	2+20-25	100
пассерованная соломкой, кубиком	201-215	20-25	161	38	100

ТАБЛИЦА ПОТЕРЬ "ОВОЩИ"

Приложение № 15

Наименование продукта	Масса продукта брутто	% холодной очистки	Масса нетто п/ф	% тепловой обработки	Вес готового продукта
Чеснок:					
свежий очищенный:	128	22	100	-	100
сухой очищенный	208	36+26	100	-	100