



Районне методичне об'єднання медичних сестер

Комунальний заклад

«Районний методичний кабінет»

Михайлівської районної ради

Запорізької області

1. Загальні вимоги до раціонального харчування дітей у дошкільних навчальних закладах

При 10,5 і 12-годинному перебуванні дітей у закладі режим харчування повинен бути триразовим.

Орієнтовно **для ясельних груп:**

сніданок 8.00-8.20,
обід 11.30-12.00,
вечера 15.30-16.00;

для дошкільних груп:

сніданок 8.30-8.50,
обід 12.30-13.00,
вечера 16.30-16.50.

Під час оздоровчого періоду необхідно організувати додатковий прийом їжі - другий сніданок з 10.00 до 11.00 у вигляді фруктів, соків, які видаються під час прогулянки.



Для організації оптимального питного режиму потрібно забезпечити дітей водою за індивідуальною потребою. Кип'ячену воду дають після охолодження до кімнатної температури. Її зберігають у добре вимитому посуді і міняють не рідше ніж 1 раз на добу.



Розподіл їжі за калорійністю протягом дня повинен бути таким: сніданок - 25%, обід - 35%, підвечірок і вечеря - по 20%. Тривалість сніданку, підвечірку і вечері - по 20 хв., обіду - 25-30 хв. Об'єм їжі повинен відповідати віку дитини.



Орієнтовний об'єм готових страв та окремих продуктів для дітей різних вікових груп (у грамах)

Назва страви

Об'єм їжі для дітей (вікові групи)

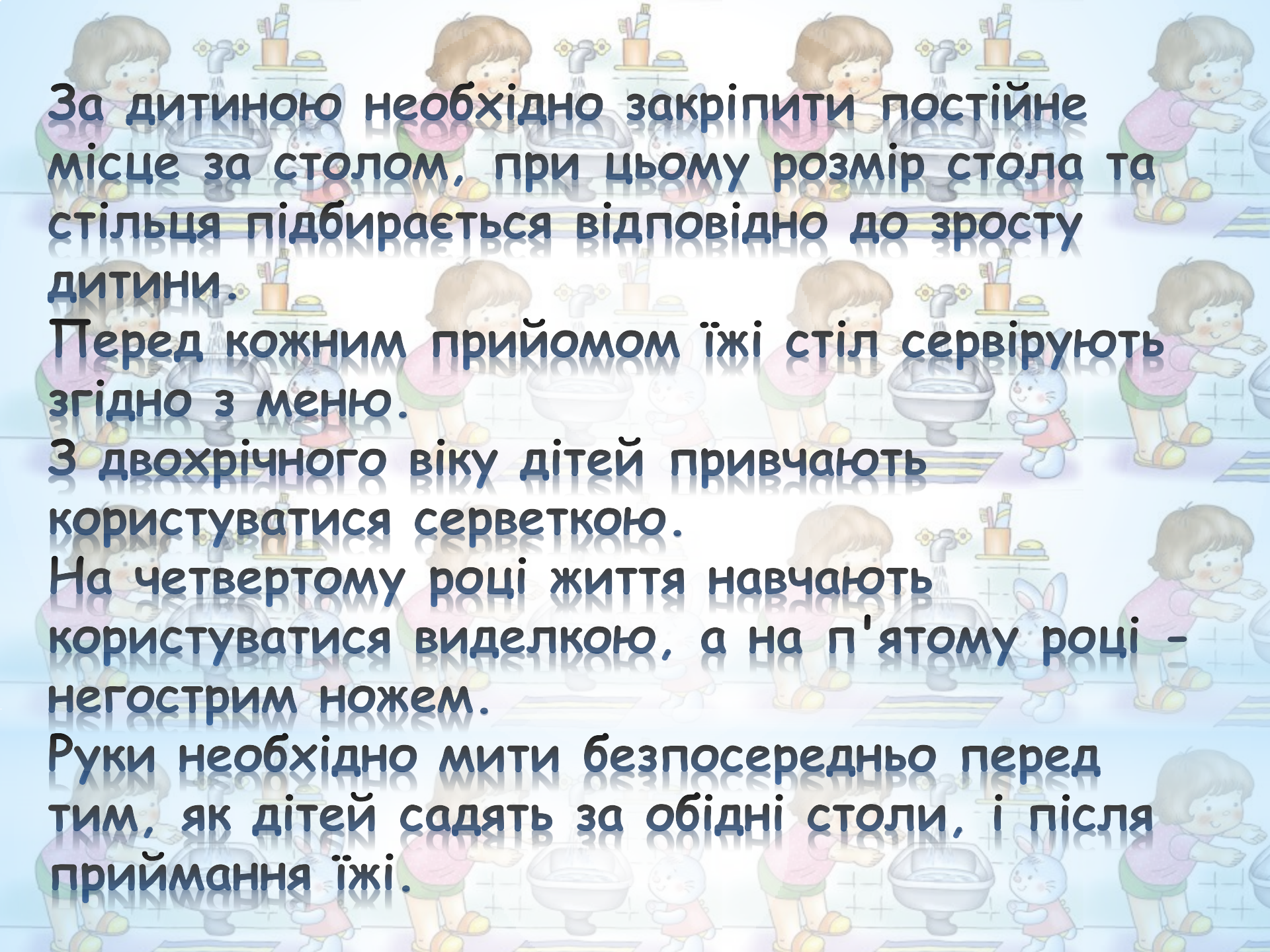
Назва страви	Об'єм їжі для дітей (вікові групи)			
	до 1 року	від 1 до 3 років	від 3 до 5 років	від 5 до 6(7) років
Каші або овочеві страви (на сніданок або вечерю)	100	150-180	180-200	200-250
Чай, кава злакова, какао, молоко або кисломолочний напій тощо	100	150-180	150-180	150-180 (200)
Супи, бульйон	100	150	150-200	200-250 (280)
М'ясні або рибні страви	40-50	50-60	60-70	70-80(100)
Компоти, киселі	100	100-120	120-150	150-180 (200)

Назва страви

Об'єм їжі для дітей (вікові групи)

	до 1 року	від 1 до 3 років	від 3 до 5 років	від 5 до 6(7) років
Гарніри, у т.ч. комбіновані	90	100	120	130 (150)
Фрукти, соки	50-80	50-80	80-100	100-130 (150)
Салати із свіжих фруктів і овочів	40	40-50	40-50	50-60
Хліб житній (на день)	10	30	50	60
Хліб пшеничний (на день)	60	70	100	110

Примітка. При розподілі страв на порції враховується вік дитини і індивідуальні особливості: апетит, стан здоров'я, сприймання продуктів (не сприймає молоко, рибу, полуниці, яйця тощо).

The background of the entire page is a repeating pattern of a cartoon illustration. It shows a young girl with brown hair, wearing a pink shirt and green shorts, standing at a white sink. She is washing her hands. To her right, a small blue rabbit character with a red bow is also present. On the sink counter, there is a toothbrush in a holder and a bar of soap. The scene is set in a bathroom with a tiled floor and a mirror above the sink.


За дитиною необхідно закріпити постійне місце за столом, при цьому розмір стола та стільця підбирається відповідно до зросту дитини.

Перед кожним прийомом їжі стіл сервірують згідно з меню.

З двохрічного віку дітей привчають користуватися серветкою.

На четвертому році життя навчають користуватися виделкою, а на п'ятому році - негострим ножем.

Руки необхідно мити безпосередньо перед тим, як дітей садять за обідні столи, і після приймання їжі.

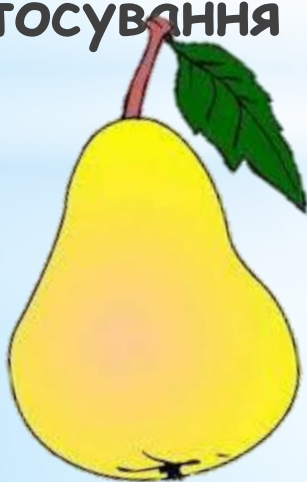


З чотирьохрічного віку дітей навчають чергувати у групі під час приймання їжі з використанням санітарного одягу (фартушки, косинки або ковпаки), сервірувати столи і збирати використаний посуд.

Для частування дітей у дні народження, інші свята можна використовувати приготовлені у закладі пиріг, пиріжки або принесені батьками фрукти, ягоди, цукерки, печиво (промислового виробництва).

З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь дітей суворо забороняється приносити у дошкільний навчальний заклад кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, у тому числі солодкі газовані тощо.

- Примірне двотижневе меню складається з урахуванням забезпечення сезонними продуктами: свіжими (консервованими, квашеними) овочами, ягодами, фруктами (сухофруктами), соками, варенням тощо.
- Як приправи і спеції у літній і зимовий періоди року дозволяється використовувати зелень петрушки, кропу, селери, цибулі, часнику тощо, лавровий лист, сік лимона або лимонну кислоту.
- Зелень може бути парниковою або вирощеною у відкритому ґрунті. У харчуванні дітей забороняється застосування оцту, натуральної кави, напоїв з неї.



Харчування дітей здійснюється відповідно до норм, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 N 1591 (1591-2004-п) "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах".



№ З\П	Назва продукту (за постановою КМУ)	Норма		Фактичне споживання		Відхилення		% Виконано
		На одну дитину	На всіх	На одну дитину	На всіх	На одну дитину	На всіх	
1.	Хліб пшеничний	120	2006	120	2006			100
2.	Борошно	25	42	26	43,5			104
3.	Крупи, макаронні	45	75	58	97	+13	+22	129
4.	Картопля	190	318	190	318			100
5.	Овочі .різні	230	385	205	345	- 25	- 40	90
6.	Фрукти свіжі, цитрусові	100	167	10	17	-90	-150	10
7	Соки	70	117	-	-	-	-	-
8.	Фрукти сушені	10	17	10	17			100
9.	Кондитерські	15	25	10	17	-5	-8	67
10.	Цукор	45	75	42	70	- 3	- 5	93
11.	Масло вершкове	21	35	21	35			100
12,	Олія	9	15	10	17	+1	+2	111
13.	Яйця (штук)	1\2	825	1/2	822			100
14.	Молоко, кисломолочні	400	670	360	605	-40	-65	90
15	Сир кисломолочний	45		30	50	- 15	- 25	67
16.	Сир твердий.	5	8	3	5	-2	-3	60
17.	Сметана	10	17	8	13,5	-2	-3,5	80
18.	М'ясо, м	100	167	100	167			100
19.	Риба,рибопродукти	45	75	43	72	-2	- 3	96

- * Частота та обсяг завозу продуктів харчування і продовольчої сировини повинні залежати від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад, при цьому частота завозу повинна становити 2-3 рази на тиждень (м'ясні страви готуються - 4 рази, сирні та рибні - 2-3 рази на тиждень).



При видачі на перше розсольнику, овочевого супу, борщу на друге необхідно давати гарнір із крупів, макаронних виробів, комбінований гарнір, а також овочевий салат або овочі.

При видачі на перше круп'яного супу на друге рекомендується гарнір з овочів.

Перед обідом дітям слід давати свіжі овочі або соління (морква, цибуля, часник, помідор, огірок тощо) у кількості 10-50 г для підвищення апетиту, засвоєння їжі.



Відповідно до примірного двотижневого меню повинно надаватися попереднє щомісячне замовлення на продукти до суб'єктів підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини

Регулярно, один раз у 2-3 дні необхідно надавати заявки на продукти, які зберігаються у суб'єктів підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини, копії заявок - у керівників дошкільних навчальних закладів з відміткою про їх виконання.



ЗАЯВКА НА ПРОДУКТИ

Постачальнику
на продукти харчування та продовольчу
сировину на . . .

Заклад:

Дошкільний навчальний заклад "Сонечко" с. Павлівка



№ з/п	Продукти	Кількість продукту	Заміна продукту	Видано продукту (кількість)	Повнота виконання заявки (%)	Примітка
1						
2						
3						
4						
5						

Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв необхідно скласти меню-розклад.

Меню-розклад складається окремо для двох вікових груп - дітей віком до 3 років та дітей віком від 3 до 6(7) років відповідно до затверджених норм харчування. В меню-розкладі зазначається кількість порцій для дітей до 3 років, дітей віком від 3 до 6(7) років та дітей, на яких поширюються пільги.

Кількість продуктів (вага брутто), що використовуються, записується у меню-розкладі у вигляді дробу: у чисельнику - на одну дитину, у знаменнику - на всіх дітей. Обов'язково указується повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи.

У меню-розкладі обов'язково указують кількість працівників дошкільного навчального закладу, які харчуються згідно із заявами на ім'я керівника, які включають у себе замовлення на комплексний обід або тільки першу і третю страви; для них виписується харчування за нормами для дітей старшої вікової групи.

Вартість обіду персонал сплачує щомісяця за окремою відомістю.

Меню-розкладка складається медичним працівником, комірником, кухарем, підписується керівником дошкільного навчального закладу.

У разі, якщо до дошкільного навчального закладу не прийшло 4 і більше дітей, продукти довгострокового зберігання (цукор, олія, цукерки, печиво), які були виписані на обід, підвечірок і вечерю, кухар повинен повернути до комори, а продукти з обмеженим терміном придатності до споживання (молоко, м'ясо, риба, сметана, масло вершкове тощо) розподілити на присутніх у закладі дітей.



Якщо прийшло на 4 і більше дітей від кількості дітей, на яких було розраховано меню, то для них необхідно додатково виписати продукти, що обов'язково оформляється відповідним актом, накладною та записом у додатковій меню-розкладці за підписами медсестри, кухаря, комірника, керівника навчального закладу.



Меню-розкладка

складається відповідно до картотеки страв, яка затверджується керівником закладу. Картотека страв - це набір карток-розкладів страв для Картотеки страв за групами страв: перші, другі, треті страви, салати, гарніри тощо.

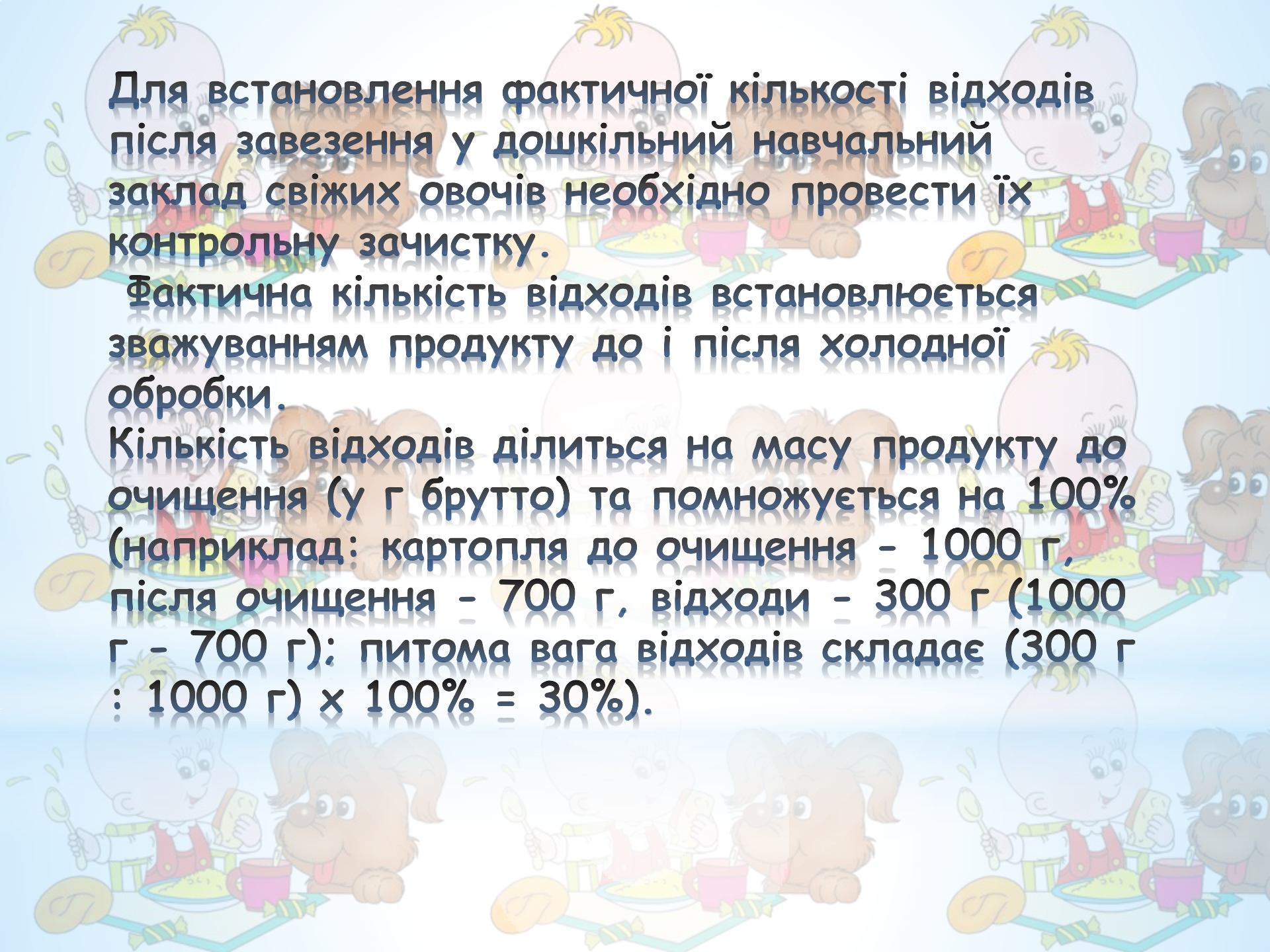
Розсольник

№	Найменування продуктів	Вага в гр.	Хімічний склад			
			Білки	Жири	Вуглеводи	Вихід в ккал.
1	Картопля	35	1,35	1,62	11,79	68,82
2	Морква	9,5				
3	Огірок солоний	16				
4	Крупа перлова	5				
5	Цибуля	4				
6	Масло вершкове	2				



Борщ український

№	Найменування продуктів	Вага в гр.	Хімічний склад			
			Білки	Жири	Вуглеводи	Вихід в ккал.
1	Буряк	32	1,49	4,36	10,03	87,90
2	Капуста	16				
3	Морква	9,5				
4	Картопля	21				
5	Цибуля	5,5				
6	Томат	3				
7	Масло вершкове	2				
8	Сметана	10				



Для встановлення фактичної кількості відходів після завезення у дошкільний навчальний заклад свіжих овочів необхідно провести їх контрольну зачистку.

Фактична кількість відходів встановлюється зважуванням продукту до і після холодної обробки.

Кількість відходів ділиться на масу продукту до очищення (у г брутто) та помножується на 100% (наприклад: картопля до очищення - 1000 г, після очищення - 700 г, відходи - 300 г ($1000 \text{ г} - 700 \text{ г}$); питома вага відходів складає ($300 \text{ г} : 1000 \text{ г}$) $\times 100\% = 30\%$).

У разі надходження продуктів харчування, продовольчої сировини, в якій питома вага відходів перевищує стандартну, здійснюється контрольна кулінарна обробка, під час якої встановлюється фактична кількість відходів.

Якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує стандартні відходи, то у Зошиті обліку відходів указується фактична кількість відходів (у відсотках), наприклад: картопля - 32% відходів, морква - 28%.

За результатами обробки складається акт або робиться відповідний запис у Зошиті обліку відходів за підписом трьох осіб (медсестри, кухаря і незалежної особи), який засвідчується підписом керівника закладу.

Продукт	Дата надходження	Дата використання	Вага бруutto	Вага нетто	% відходів	Підпис: кухаря, медсестри, керівника

До Зошиту обліку відходів заноситься також інформація щодо відходів після холодної обробки або до другої термічної обробки риби, м'яса, які використовуються для приготування котлет, биточків та інших страв. При цьому відходи м'яса, риби, яєць тощо зберігаються до вечора, тобто до закінчення робочого дня кухарів.



Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медпрацівником (лікар, медсестра, дієтсестра) або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування (вихователь, методист тощо), призначеною за наказом керівника закладу (кухар не може бути відповідальним за зняття проб).

Медпрацівник або особа, відповідальна за організацію харчування дітей, знімає пробу безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі для груп після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається страва.





При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах - хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва - сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.

Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що вказується зовні на

каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, пиріжки тощо) їх зважують у кількості 5-10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

Результати зняття проби вносяться до Журналу бракеражу готової продукції особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після підпису у наведеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви окремо.

Журнал бракеражу готової продукції повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і печаткою закладу.



Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону. Добова проба страв є показником якості роботи кухарів закладу. Тому її відбирає кухар з казана у присутності медпрацівника або при відсутності медпрацівника - особи, відповідальної за організацію харчування дітей, в чистий посуд з кришкою до видачі їжі дітям. Проби відбирають в об'ємі порцій для дітей молодшої вікової групи (від 1 до 3 років), зберігають на харчоблоці у холодильнику при температурі +4 - +8 град. С із зазначенням дати та часу відбирання.



Казани, каструлі на харчоблоці, а також відра, каструлі, ополоники у групах, їдальнях повинні бути виготовлені із матеріалів, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи для контакту з продуктами харчування, виміряні і відповідно промарковані.

Не рекомендується використовувати емальований та алюмінієвий кухонний посуд.



Столовий посуд може бути фаянсовий, порцеляновий або з нержавіючої сталі. Забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання, поцербленого посуду та емальованого з пошкодженою емаллю. Кількість столового посуду у групі повинна відповідати кількості дітей за списком.



З метою охорони здоров'я і життя дітей видача готових страв здійснюється безпосередньо після закінчення їх приготування та бракеражу готової продукції. Працівники груп у чистому санітарному одязі (халат, фартух, хустка), чистими руками доставляють їжу у групи лише у промаркованих, закритих кришками відрах і каструлях.

Час видачі готових страв з харчоблоку повинен збігатися з графіком видачі їжі та режимами дня груп.





Велика кількість залишків їжі на тарілках (понад 15% від об'єму порції) може свідчити про погане самопочуття дитини, низьку смакову якість страви, про нераціонально складене меню, помилки у режимі харчування (скорочені інтервали між прийомами їжі) тощо.

Для контролю за дотриманням норм харчування медсестра веде журнал обліку виконання норм харчування.

На підставі даних цього журналу кожні десять днів проводиться аналіз якості харчування, а при необхідності - його корекція.

При підрахунках норм харчування використовуються норми заміни деяких продуктів.



При недотриманні норм харчування до кінця місяця з метою подальшої корекції харчування необхідно проводити розрахунок основних інгредієнтів їжі (білків, жирів і вуглеводів) у раціонах харчування дітей відповідно до таблиці хімічного складу та енергетичної цінності деяких продуктів харчування.



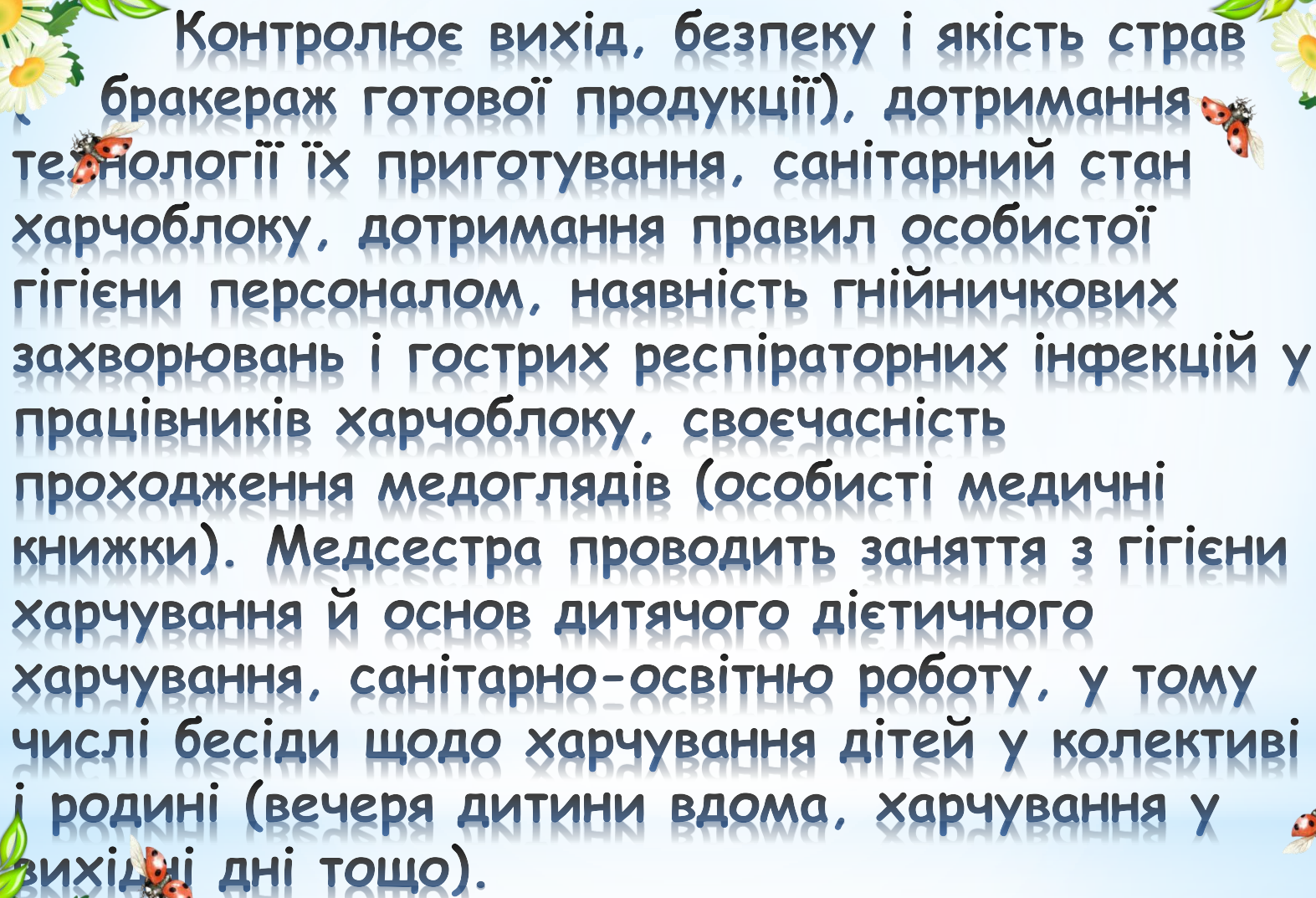
Проведення вітамінізації в дошкільних навчальних закладах полівітамінними препаратами можливе лише за призначенням лікаря-педіатра в умовах ускладнення епідемічної ситуації:

епідемія грипу, спалахи респіраторно-вірусних інфекцій.

Полівітаміни видають дітям віком від 2-х років під час сніданку чи обіду.

Медична сестра під час приймання комірником (кухарем) продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, контролює їх безпечність та якість у Журналі бракеражу сирової продукції за термінами реалізації і умовами зберігання. Медсестра веде документацію з харчування, складає примірне двотижнєве меню, меню-розклад, проводить антропометричні вимірювання (дітей ясельних груп - 1 раз на місяць, садових - 1 раз на квартал; в період оздоровлення - щомісяця)



The slide features decorative floral and insect illustrations in the corners. The top-left and bottom-left corners show clusters of white daisies with yellow centers, green leaves, and ladybugs. The top-right and bottom-right corners show similar floral arrangements with ladybugs and butterflies. The background is a light blue gradient.

Контролює вихід, безпеку і якість страв
бракераж готової продукції), дотримання
технології їх приготування, санітарний стан
харчоблоку, дотримання правил особистої
гігієни персоналом, наявність гнійничкових
захворювань і гострих респіраторних інфекцій у
працівників харчоблоку, своєчасність
проходження медоглядів (особисті медичні
книжки). Медсестра проводить заняття з гігієни
харчування й основ дитячого дієтичного
харчування, санітарно-освітню роботу, у тому
числі бесіди щодо харчування дітей у колективі
і родині (вечера дитини вдома, харчування у
вихідні дні тощо).

Для оцінки ефективності харчування необхідно проводити аналіз фізичного розвитку дітей. Оцінкою адекватності харчування є рівень захворюваності дітей, особливо гострими респіраторними інфекціями і шлунково-кишковими захворюваннями, тому, що при неправильному харчуванні знижується імунітет і зменшується опірність дитячого організму.



Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом з маркуванням "Продукти". Кузови машин із середини повинні бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи до контакту з продуктами харчування, і обладнані стелажми, що можуть зніматися.



Територіальною санітарно-епідеміологічною станцією на кожну автомашину видається санітарний паспорт терміном на один рік. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).



Продукти харчування та продовольча сировина приймаються комітником (завгоспом), кухарем дошкільного навчального закладу або особою, яка визначена наказом керівника, відповідальною за приймання продуктів, із залученням медпрацівника (склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини затверджується керівником закладу). Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією.



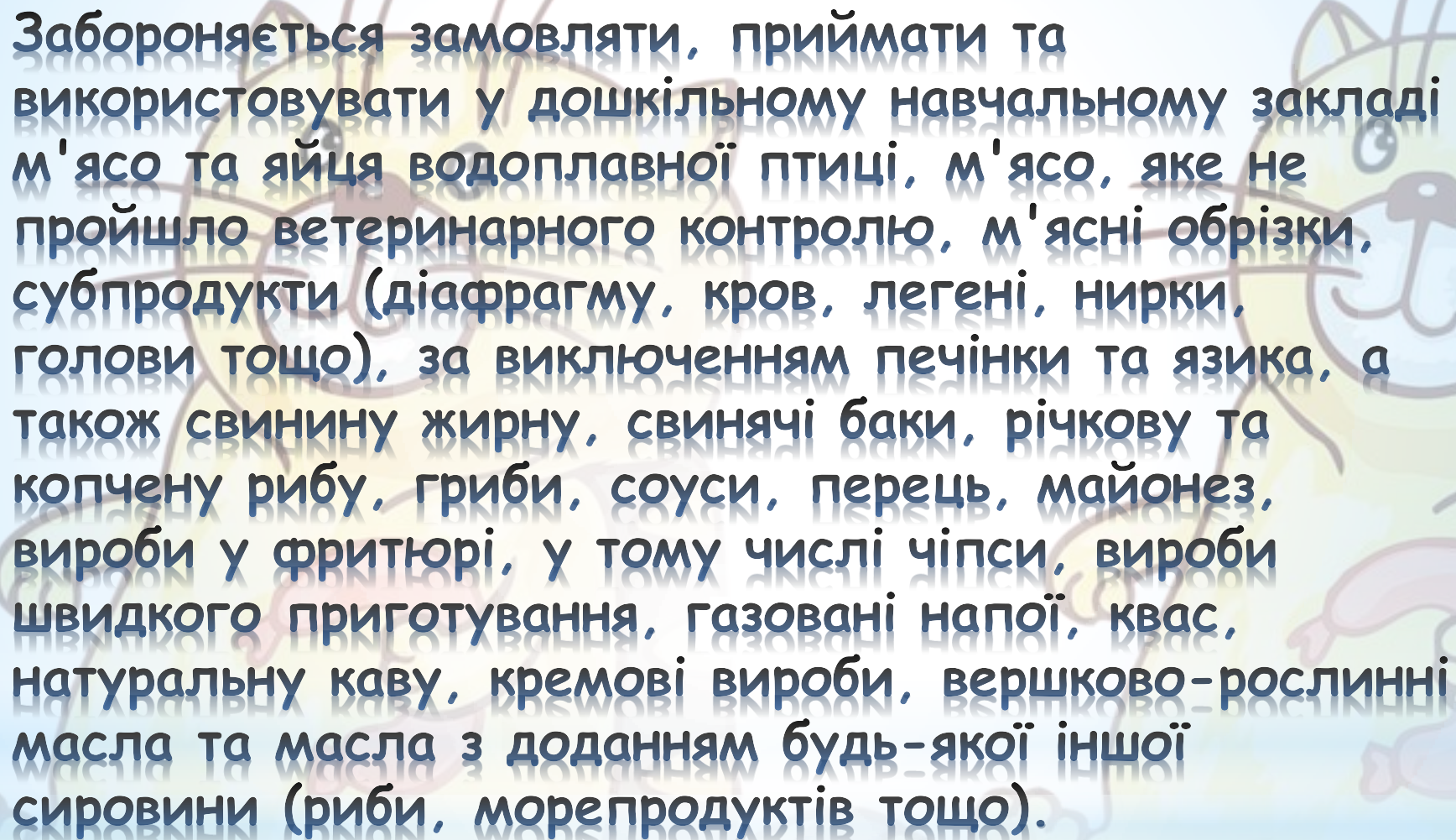
Вони повинні прийматися лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, повинні відповідати вимогам державних стандартів та мати позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів - ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах).



Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішенням тендерних комітетів (комісій) або на підставі укладених договорів за погодженням з територіальною установою санітарно-епідеміологічної служби. Закупівлю або придбання продуктів харчування (овочів, фруктів, молочних продуктів, м'яса, меду тощо) з індивідуальних або фермерських господарств, фірм, кооперативів, садових товариств проводять за погодженням із територіальною санітарно-епідеміологічною станцією.





Забороняється замовляти, приймати та використовувати у дошкільному навчальному закладі м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за виключенням печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремкові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо).

В дошкільних навчальних закладах забороняється використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти. Сардельки, сосиски, варені ковбаси повинні прийматися не нижче 1 ґатунку.

Забороняється приймати продукти недоброякісні або сумнівної якості із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення.



Відомості про якість продуктів, що швидко псуються, у тому числі молока, реєструються медичною сестрою у Журналі бракеражу сирих продуктів.

Тара, в якій надходять продукти, що швидко псуються (м'ясо, риба, молочні продукти тощо), повинна мати кришки. Тара і кришки повинні бути виготовлені з матеріалів, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи для контакту з продуктами харчування; тару необхідно відповідно промаркувати - "м'ясо", "сметана", "риба", "сир кисломолочний" тощо і використовувати за призначенням.



Після кожного використання тара підлягає обов'язковому миттю гарячим 2% розчином кальцинованої соди (20 г на 1 л води) з наступним ошпарюванням окропом і просушуванням. Обмінну тару необхідно зберігати в спеціально відведених місцях, що виключає її забруднення.



Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодинське обладнання (холодильники побутові, холодинські шафи, прилавки, морозильні камери).

Для молочних та м'ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодинське обладнання. У випадках зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство.



У холодильному обладнанні повинні бути термометри, температурний режим контролюють комірник(завгосп), кухар і медсестра.

Терези товарні, гастрономічні (промарковані окремо для сировини та готової продукції), а також гирі підлягають метрологічній перевірці 1 раз на рік, про що свідчить тавро на них.

При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги - для цього використовуються тара, чистий папір або клейонка.

Термін зберігання продукту обчислюється з моменту закінчення його виготовлення на виробництві, що зазначений в накладній.



Молоко, як продукт, що особливо швидко псується, необхідно приймати безпосередньо на кухню, минаючи комору, за виключенням молока тривалого терміну зберігання у пакетах. Для дітей до 3-х років необхідно використовувати молоко жирністю 3,2%, для дітей старше 3-х років - від 2,5 до 3,2%. При прийманні фляжного молока спочатку проводять пробне кип'ятіння у кількості 200-300 мл, потім кип'ятиться решта молока.



Молоко, як продукт, що особливо швидко псується, необхідно приймати безпосередньо на кухню, минаючи комору, за виключенням молока тривалого терміну зберігання у пакетах. Для дітей до 3-х років необхідно використовувати молоко жирністю 3,2%, для дітей старше 3-х років - від 2,5 до 3,2%. При прийманні фляжного молока спочатку проводять пробне кип'ятіння у кількості 200-300 мл, потім кип'ятиться решта молока.

Час постачання молока необхідно відрегулювати так, щоб воно доставлялося рано-вранці, для забезпечення його рівномірної реалізації протягом дня. Сире молоко повинне зберігатися у холодильнику і кип'ятитися при необхідності його використання. Якщо це не можливо, то молоко кип'ячене після зберігання у холодильнику перед використанням необхідно повторно перекип'ятити.



Кисломолочні напої у дрібній розфасовці необхідно давати дітям безпосередньо у групах. Не допускається їх переливання і змішування в одній ємності.

Масло вершкове необхідно використовувати жирністю не нижче 72,5%, сир кисломолочний - жирністю від 9% (напівжирний) до 18%, сметана - жирністю 15%, 20%.

Масло вершкове повинно зберігатися у холодильному обладнанні у тарі виробника або брусками у пергаменті на чистому розносі окремо від продуктів, які сильно пахнуть. Сир твердий необхідно зберігати без тари на чистих дерев'яних дошках, які періодично протирають серветкою, що просочена 3% розчином кухонної солі. Якщо сир розрізаний, його зберігають загорнутим у серветку, що змочена 3% розчином кухонної солі.



Картопля, соління та інші овочі вимагають особливих умов зберігання. Склади і комори для них повинні бути сухими, без природного освітлення та мати достатню вентиляцію. Висота шару картоплі або інших овочів у засіках не повинна перевищувати 1,5 м.

Стан овочів при зберіганні необхідно контролювати 1-2 рази на тиждень, при цьому зіпсовані овочі слід негайно видаляти.



Житній і пшеничний хліб зберігаються окремо один від одного. Дверцята шафи для хліба повинні бути з отворами для вентиляції. Хлібні полиці або лотки для зберігання хліба один раз на тиждень протирають білою тканиною, що змочена 1% розчином столового оцту.

Яйця зберігають у сухому прохолодному приміщенні. Перед приготуванням страв яйця обов'язково замочують на 30 хвилин у 2% розчині питної соди, після чого мють проточною водою. Для миття яєць повинна бути окрема ємність з маркіруванням "для миття яєць".



У разі псування продуктів у коморі або на складі дошкільного навчального закладу, комісією з бракеражу складається акт.

В акті необхідно зазначати: - час складання акта, назву закладу, прізвища і посади осіб, які брали участь у вибракуванні недоброякісних продуктів харчування; - реквізити постачальника, вид, номер і дату супровідних документів, разом з якими надійшли продукти харчування; - інші дані, що необхідні для більш докладної характеристики продуктів; - ПРИЧИНИ псування продуктів.



Обробку сирих і готових продуктів необхідно проводити на різних столах з відповідним маркуванням. Забороняється розморожування (дефростація) м'яса дрібними шматками, а також у воді або поруч із плитою.

Не допускається його повторне заморожування. Місця, які мають згустки крові, клейма, а також забиті місця, повинні ретельно зачищатися і видалятися.

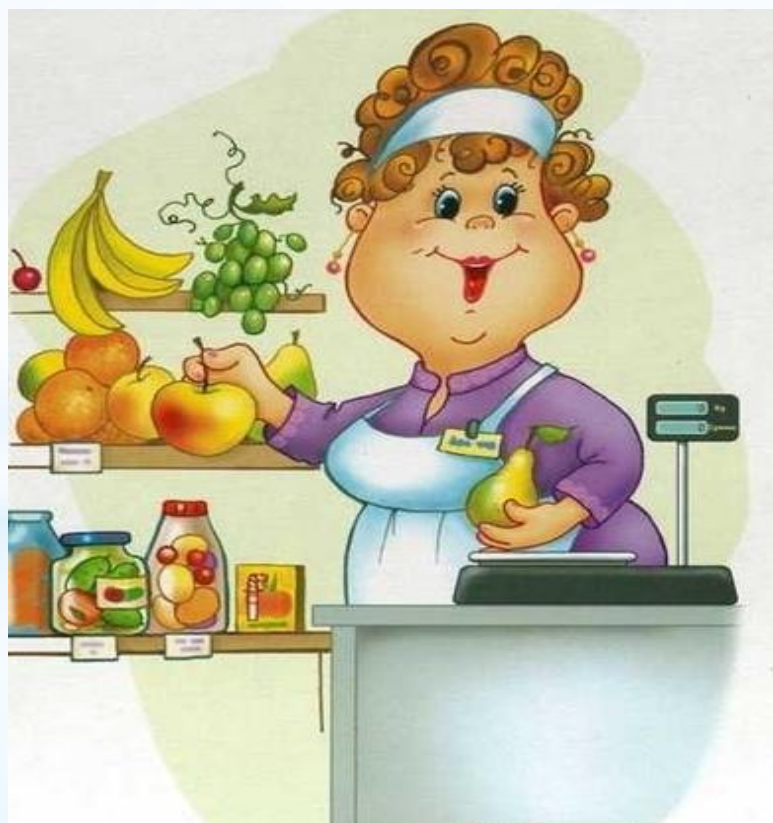
Рибу розморожують на повітрі або у воді. При цьому для зменшення втрат мінеральних речовин у воду додають сіль кухонну у розрахунку 7-10 г на 1 л води.

Рибне філе не дозволяється розморожувати у воді.



Плодоовочеві продукти, що призначені для споживання у сирому вигляді, повинні після ретельного миття обдаватися крутим окропом у друшляку.

З метою зберегання вітаміну С овочі необхідно очищати і нарізати безпосередньо перед приготуванням страв, закладати у підсолену воду, що кипить, варити в посуді з нержавіючої сталі під закритою кришкою, не допускаючи бурхливого кипіння.



З метою профілактики псевдотуберкульозу з 1 березня у дошкільних навчальних закладах забороняється приготування салатів із свіжих овочів врожаю минулого року. Такі овочі підлягають обов'язковій термічній обробці.

Для профілактики спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь з 15 квітня до 15 жовтня забороняється готувати вінегрет.

Упродовж холодного періоду року вінегрет дозволяється готувати лише на обід або вечерю, що виключає можливість варіння овочів на наступний день.



Варити і тушкувати продукти слід при температурі 100 град.С, смажити - при 195-200 град.С. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв. Тривалість термічної обробки продуктів наведено у додатку 19 Інструкції з організації харчування у дошкільних навчальних закладах. { Абзац другий пункту 4.26 глави 4 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 ([z0440-13](#)) від 26.02.2013 }



Найбільш небезпечними щодо виникнення кишкових інфекцій є вироби з м'ясного або з рибного фаршу (котлети, тюфтельки, зрази, битки тощо). Тому ці вироби повинні двічі проходити термічну обробку: смаження в жиру на плиті впродовж 10 хвилин, з наступним смаженням у духовій шафі 10 хвилин, при температурі 220-250 град.С.

Аналогічно готують сирники, смажену рибу шматками, печінку. При використанні відвареного м'яса, птиці, риби для приготування других страв їх після розподілу на порції необхідно обов'язково повторно кип'ятити у бульйоні. Для обробки сирого та вареного м'яса потрібно мати окремі м'ясорубки.



У дошкільних навчальних закладах забороняється виготовлення кислого молока ("самоквасу"), холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів "по-флотськи" з сиром м'яким або м'ясом, млинців з сиром м'яким або м'ясом, кремів, морсів, напоїв з штучними барвниками та ароматизаторами. Забороняється використання газованих напоїв, а також напоїв і соків непромислового виготовлення.



У приміщенні харчоблоку, їдальні, буфетних груп повинні бути інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання. Мийні засоби, які використовуються у дошкільних навчальних закладах, повинні мати позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи про дозвіл на застосування в навчальних закладах.



Пристрій для протирання, овочерізки, м'ясорубки та інше обладнання після приготування їжі розбирають, ретельно промивають гарячою водою з миючим засобом, прополіскують окропом, висушують. Металеві частини машин після миття необхідно просушувати у духовій шафі. Холодильне обладнання розморожується і миється за необхідності.



Колоду для розрубання м'яса одразу після використання промивають гарячою водою, насухо зачищають ножем і посипають сіллю.

Інвентар (дошки, ножі, веселки, качалки тощо), кухонний посуд після використання очищають, миють водою (50 град.С) з миючим засобом і ополіскують гарячою водою (температура 65 град.С), просушують на ґратчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.



Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи мють м'якими засобами.

Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю і столів промивають, перуть з м'яким засобом, прополіскують і висушують, при зношенні своєчасно замінюють на нові.



Столовий посуд у групах після приймання їжі дітьми замочують у воді (50-60 град.С) з миючим засобом, ополіскують гарячою проточною водою.

Спочатку обробляються чашки, потім тарілки й в останню чергу миються столові прибори.

Замочування з миючим засобом здійснюють у першому відділенні мийної ванни, де відмічено рівень заповнення водою, ополіскування проводиться у другому відділенні під проточною водою.

Сита, серветки, марлю для проціджування і віджимання після використання промивають у гарячій воді з миючими засобами, після чого серветки і марлі кип'ятять і просушують.



Чистий столовий посуд просушують на гратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати) і зберігають у закритих шафах, а столові прибори - в ємностях, ручками догори.

Ємності для столових приборів, розноси для зберігання чистих чашок необхідно мити не рідше 1 разу на день.

У період карантину за епідемічними показаннями посуд після миття дезінфікують кип'ятінням після закипання впродовж 25 хвилин при гострих кишкових інфекціях або 45 хвилин - при вірусному гепатиті.

Замість кип'ятіння можна використовувати знезараження митого посуду у духовій шафі.



Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки після харчування дітей у групах необхідно збирати у спеціально маркіровані ємності, які наповнюються не більше ніж на $\frac{2}{3}$ об'єму. Незалежно від обсягу наповнювання відходи вносять, їх випорожнюють наприкінці кожного дня, промивають 2% розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою водою і висушують.



Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати (втирати пил, мити підлогу тощо) з використанням мийних засобів, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та дозволені до застосування у навчальних закладах. Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (опалювальних приладів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням мийних і дезінфекційних засобів, дозволених до застосування у навчальних закладах в установленому законодавством порядку.



Інвентар для прибирання приміщень (тази, відра, щітки, швабри, йоржики, ганчірки) необхідно маркувати. Тазы, відра, швабри підписуються масляною фарбою і закріплюються за кожним з цехів, складами, туалетом. Інвентар для прибирання туалету підписується червоною (жовтогарячою) фарбою або на край ганчірки пришивається гудзик червоного (жовтогарячого) кольору.



У приміщенні харчоблоку, їдальні, буфетних груп не допускається наявність комах і гризунів, дозволяється використання тільки механічних засобів боротьби з ними, хімічних препаратів (принад), зареєстрованих в установленому законодавством порядку та дозволених державною санітарно-епідеміологічною експертизою до застосування в навчальних закладах лише за наявності захисних контейнерів. На вікнах харчоблоку повинні бути сітки від мух. Необхідно забезпечити недоступність приміщень для гризунів.



Уся документація з організації харчування повинна бути пронумерована, прошнурована, завірена підписом керівника і печаткою закладу та зберігатися 1 рік.

Книга складського обліку продуктів харчування та журнал обліку відходів продуктів харчування зберігаються 2 роки.

