**Требования к организации питания воспитанников учреждения дошкольного образования**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ от 25 января 2013 г. № 8 Об утверждении «Санитарных норм и правил «Требования для учреждений дошкольного образования», глава 11

144. Питание воспитанников в учреждениях дошкольного образования должно быть организовано на основе примерных двухнедельных рационов, разработанных с учетом требований настоящих Санитарных норм и правил.

145. Примерные двухнедельные рационы должны разрабатываться на основании норм потребления пищевых веществ и энергии для детей согласно санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь.

Примерные двухнедельные рационы должны также разрабатываться с учетом:

норм питания для соответствующих видов учреждений дошкольного образования и в зависимости от длительности пребывания воспитанников, размещения учреждений дошкольного образования на чистых или на загрязненных радионуклидами территориях, утвержденных в установленном законодательством Республики Беларусь порядке (далее – Нормы питания);

сезонности (лето-осень, зима-весна);

рекомендуемого объема (массы) блюд согласно приложению 9 к настоящим Санитарным нормам и правилам;

утвержденных в установленном порядке сборников рецептур блюд для воспитанников раннего и дошкольного возраста, сборников рецептур блюд диетического питания и других технологических нормативных правовых актов.

146. При разработке примерных двухнедельных и дневных или суточных рационов кроме требований, указанных в пункте 145 настоящих Санитарных норм и правил, должны быть учтены следующие требования и принципы детской диететики:

146.1. основные приемы пищи (завтрак, обед, ужин) в течение дня должны предусматриваться через каждые 3,5 - 4 часа;

146.2. распределение калорийности суточного рациона по отдельным приемам пищи должно составлять:

при 3-разовом питании (9 - 10,5-часовой режим пребывания) на завтрак – 20 % - 25% от общей калорийности суточного рациона, обед – 30 % - 35 %, полдник – 25 %, домашний ужин – 20  %- 25 %;

при 4-разовом питании (12-часовой режим пребывания) на завтрак – 20 % - 25% от общей калорийности суточного рациона, обед – 30 % - 35 %, полдник – 10 % - 15 %, ужин – 20 % - 25 %, домашний ужин – 15 %;

при 24-часовом режиме пребывания за 1 час до сна детям необходимо дать стакан молока или кисломолочного продукта и булочку или печенье (10% от общей калорийности суточного рациона);

146.3. питание воспитанников должно быть щадящим по химическому составу:

не используются острые приправы (хрен, перец, горчица, уксус и пищевые продукты с их использованием), соки и напитки в виде сухих концентратов;

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;

используется нежирное мясо: говядина первой категории (мякоть лопатки или тазобедренной части) или телятина, свинина мясная, цыплята-бройлеры, куры или индейка потрошеные первого сорта (мякоть);

для приготовления блюд используется йодированная соль;

146.4. такие пищевые продукты, как молоко и кисломолочные напитки, масло растительное и коровье, сахар, мясо (птица), хлеб, крупа, овощи, свежие фрукты или соки (нектары) должны входить в рацион ежедневно (с отклонением +/-10% от установленных норм питания), другие пищевые продукты (рыба, яйца, сыр, творог, сметана) - 2 - 3 раза в неделю. При этом установленные нормы питания по итогам месяца должны быть выполнены, отклонения допускаются на +/-10 % при условии соблюдения норм потребления пищевых веществ и энергии для детей;

146.5. питание должно быть щадящим по способам приготовления и предусматривать преимущественно варение, тушение, приготовление на пару.

147. Дневной (суточный) рацион воспитанников составляется на основе имеющейся на пищеблоке картотеки рецептур блюд с технологией приготовления.

В случае непоставки тех или иных пищевых продуктов производится замена блюд с учетом норм взаимозаменяемости пищевых продуктов.

Коррективы в дневной (суточный) рацион воспитанников вносятся также в случае неисправности технологического оборудования на период его ремонта или замены.

148. В рецептуре блюда, включенного в дневной (суточный) рацион, должны указываться:

раскладка и вес в «нетто» пищевых продуктов, используемых для приготовления блюда;

выход готового блюда с расчетом пищевой и энергетической ценности;

технология приготовления.

149. Для воспитанников, находящихся на лечебном (диетическом) питании, медицинский работник вносит коррекцию в дневной (суточный) рацион в соответствии с рекомендациями врача-педиатра участкового (врача общей практики).

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

150. Родители должны быть информированы о дневном рационе воспитанников, рекомендуемом наборе продуктов на домашний ужин и в выходные дни.

151. Ежедневно в учреждении дошкольного образования составляется меню-требование дневного (суточного) рациона, которое должно утверждаться руководителем учреждения дошкольного образования. В составлении меню-требования, в пределах компетенции, участвуют кладовщик и шеф-повар учреждения дошкольного образования, медицинский работник.

Медицинский работник совместно с руководителем учреждения дошкольного образования осуществляет контроль за соблюдением технологии приготовления пищи, кулинарной обработкой, закладкой в котел пищевых продуктов, выходом готовых блюд, вкусовыми качествами пищи, соблюдением условий хранения и сроков годности (хранения) пищевых продуктов.

152. В учреждениях дошкольного образования должна проводиться круглогодично и ежедневно С-витаминизация дневного или суточного рациона (супов или напитков) из расчета количества аскорбиновой кислоты на порцию согласно установленным Нормам питания.

С-витаминизация дневного или суточного рациона проводится медицинским работником или иным уполномоченным лицом (шеф-повар, повар) в порядке, определенном требованиями правовых актов.

С-витаминизация компотов проводится после их охлаждения до температуры +12 °C - +15 °C, перед раздачей пищи. При С-витаминизации киселей аскорбиновая кислота вводится в крахмальную муку.

В случае получения детьми поливитаминных или витаминно-минеральных комплексов С-витаминизация дневного или суточного рациона не проводится, если содержание витамина С в данных комплексах обеспечивает не менее 80 % суточной потребности в нем воспитанника.

Подогрев С-витаминизированных блюд не допускается.

153. В учреждении дошкольного образования запрещается\*:

использование творога из непастеризованного молока, творога и сметаны без термической обработки;

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В зависимости от имеющихся условий для приготовления пищи, эпидемической ситуации в учреждении дошкольного образования или на территории по решению главного государственного санитарного врача административно-территориальной единицы перечень продуктов и готовых блюд, запрещенных в питании воспитанников, может быть расширен.

использование сырого молока и пастеризованного молока в крупной (более 1 кг) таре в натуральном виде без предварительного кипячения\*;

изготовление сырковой массы, творога, простокваши-самокваса и других кисломолочных продуктов;

макарон с мясным фаршем («по-флотски»), блинчиков (пирожков) с сырым мясным фаршем;

студней, зельцев, паштетов, форшмака из сельди, заливных блюд (мясных и рыбных);

кондитерских изделий с кремом;

кваса, напитков, морсов собственного приготовления;

изделий во фритюре;

окрошки;

яичницы-глазуньи;

приготовление первых блюд на костном бульоне (кроме куриного);

замораживание охлажденных мяса, птицы, рыбы.

154. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо выполнять следующие требования:

154.1. пища должна готовиться на каждый прием пищи. Горячие блюда могут находиться на горячей электроплите или электромармите не более 2 часов с момента приготовления;

154.2. обработка сырых и готовых пищевых продуктов проводится на разных производственных столах при использовании соответствующих маркировке разделочных досок и ножей;

154.3. птица, мясо размораживаются в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре.

Рыба размораживается в мясо-рыбном цехе на воздухе при комнатной температуре или в холодной воде (кроме рыбного филе) с температурой не выше 12°С из расчета 2 л на 1 кг рыбы с добавлением соли (7 - 10 г на 1 л).

Замораживание охлажденных или повторное замораживание размороженных мяса, птицы, рыбы запрещается;

154.4. индивидуальная упаковка консервированных продуктов промывается проточной водой или протирается ветошью;

154.5. очищенные сырые овощи могут храниться в подсоленной воде не более чем 1,5 часа.

Овощи, предназначенные для салатов, варятся в неочищенном виде.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Молоко и кисломолочные продукты (сметана, творог и другие) в мелкой фасовке (не более 1,0 кг) могут использоваться в питании воспитанников без дополнительной термической обработки.

Неочищенные отварные овощи могут храниться не более 6 часов при температуре от +2 °С до +6 °С, очищенные отварные овощи – не более 2 часов;

154.6. овощи, фрукты и ягоды, используемые в питании в сыром виде, после очистки и мытья должны бланшироваться, зелень – промываться в охлажденной кипяченой воде. Кочаны капусты перед бланшировкой разрезаются на 2 - 4 части.

Закуски (салаты) перед заправкой должны храниться при температуре от +2 ºС до +6 ºС в течение не более чем 1 часа.

Заправка салатов должна производиться непосредственно перед их выдачей;

154.7. полуфабрикаты из рубленого мяса, птицы, рыбы должны быть обжарены в течение 3 - 5 минут с двух сторон в нагретом до кипения жире, а затем доведены до готовности в жарочном шкафу при температуре +250 °С - +280 °С в течение 5 - 7 минут.

Жарка полуфабрикатов может производиться в жарочном шкафу, без предварительного обжаривания на электроплите, при температуре +250 °С - +270 °С в течение 20 - 25 минут.

При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 минут;

154.8. режим термической обработки блюд с использованием пароконвекторного торгово-технологического оборудования должен соответствовать технической документации на данное оборудование;

154.9. при изготовлении супов из вареного мяса или отпуске его с супом, измельченное и порционное мясо подвергается вторичной термической обработке (кипячение в бульоне, соусе или запекание в жарочном шкафу в течение 10 минут при температуре +220 °С - +250 °С);

154.10. мясной фарш, используемый для начинки пирожков, блинчиков и других мучных изделий, изготавливается из предварительно отваренного или тушеного мяса с последующим обжариванием на противне в течение 5 - 7 минут;

154.11. яйца обрабатываются в мясо-рыбном цехе путем тщательного промывания в двух специально выделенных ваннах (емкостях) – сначала в 1 %, а затем в 0,5 % растворе питьевой или кальцинированной соды при температуре около +30 °С, с последующим ополаскиванием проточной водой.

Заносить и хранить в производственных помещениях для готовой продукции необработанные яйца в кассетах запрещается.

Яйца варят в течение 10 минут после закипания воды;

154.12. смесь для омлета выливается на противень слоем 2,5 - 3 см и готовится в течение 8 - 10 минут при температуре в жарочном шкафу  +180 °С - +200 °С.

Творожные запеканки готовятся слоем 3 - 4 см в жарочном шкафу при температуре +180 °С - + 200 °С в течение 20 - 30 минут;

154.13. сосиски, вареные колбасы после порционирования очищают от полимерной оболочки и отваривают в течение 5 минут с момента закипания воды;

154.14. кисели, компоты охлаждаются в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе;

154.15. гарниры (отварные макаронные изделия, рис) должны промываться только горячей кипяченой водой;

154.16. переливание перед раздачей из потребительской тары в емкости молока, кисломолочных и других напитков, соков запрещается.

155. В учреждениях дошкольного образования ежедневно должен осуществляться отбор суточных проб каждого приготовленного блюда.

Отбор суточных проб приготовленных блюд производится медицинским работником или иным уполномоченным лицом (шеф-повар, повар) в стерильные емкости с крышками.

Каждое приготовленное блюдо отбирается в отдельную емкость объемом 200 - 250 мл. Супы, напитки, гарниры (каши, творожное, яичное блюда) отбирают в объеме не менее 100 мл, мясные, рыбные блюда, салаты отбирают в объеме не менее 70 - 100 г.

Суточные пробы приготовленных блюд хранят в холодильнике для готовой продукции в течение 24 часов при температуре +2 °С - + 6 °С.

Допускается не отбирать суточную пробу приготовленных блюд от партии менее 30 порций. Суточные пробы приготовленных блюд могут отбираться в уменьшенном объеме, но не менее чем 50 граммов, если это предусмотрено выходом приготовленного блюда.

По истечении срока хранения суточные пробы приготовленных блюд утилизируются, емкости тщательно моются с применением разрешенных моющих средств и стерилизуются путем кипячения в течение 15 минут в 2 % растворе питьевой соды либо 30 минут без добавления питьевой соды.

156. Выдача готовой пищи воспитанникам должна проводиться только после снятия проб и записи медицинским работником либо другим членом бракеражной комиссии в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражном журнале) по форме согласно приложению 10 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

Состав бракеражной комиссии утверждается руководителем учреждения дошкольного образования. В состав бракеражной комиссии в обязательном порядке включается медицинский работник.

157. По окончании месяца (оптимально – один раз в 7 рабочих дней) медицинским работником (или иным уполномоченным лицом) проводится анализ питания по форме согласно приложению 11 к настоящим Санитарным нормам и правилам.

158. Прием пищи воспитанниками проводится при выполнении следующих условий:

помещение перед приемом пищи проветривается;

столы покрываются чистой скатертью или сервировочными салфетками под каждый прибор. Салфетки используются хлопчатобумажные, льняные или бумажные;

столовая посуда и столовые приборы должны соответствовать возрасту воспитанников;

при раздаче пищи горячие блюда должны быть температурой 50 °C (оптимальная), холодные напитки – комнатной температуры, но не ниже 20 °C, закуски (салаты) – 14 °C - 16 °C;

смена блюд производится по очередности их приема, начиная с салата.

159. Питание воспитанников может быть организовано в общей столовой учреждения дошкольного образования при выполнении следующих требований:

график работы столовой должен обеспечивать соблюдение режима дня и режима питания воспитанников;

количество посадочных мест в столовой должно быть не более чем на 50 воспитанников, площадь на одно посадочное место – 1,2 м2;

мебель должна быть установлена в соответствии с ростом воспитанников;

для мытья посуды должна быть оборудована моечная с установкой трех посудомоечных ванн (с разводкой горячей воды к каждой моечной ванне) или малогабаритной посудомоечной машины;

должны предусматриваться условия для обеззараживания посуды (достаточный объем ванн, установка сухожарового шкафа);

должно быть не менее трех комплектов столовой посуды на одно посадочное место;

при столовой должен быть предусмотрен санитарный узел для воспитанников с установкой одного унитаза и умывальника.

При регистрации в группе инфекционных заболеваний данная группа переводится на карантинный режим, и кормление воспитанников должно быть организовано в групповой ячейке.

При осложнении эпидемической ситуации функционирование столовой запрещается.