

Организация питания

Информация об организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

Нормативно-правовая база по организации питания воспитанников дошкольных образовательных учреждений.

- Федеральный закон от 30.03.1999 №53-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Федеральный закон «Об образовании».
- Федеральный закон от 02.01.2000 №29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания».
- Типовое положение о дошкольном образовательном учреждении, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 13.09.2008 №666.
- СанПин 2.4.1.1249-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений».
- СанПин 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
- СанПин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
- СанПин 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».
- Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для детей и подростков (в день), утвержденные Главным государственным врачом Министерства здравоохранения Российской Федерации 29.05.1991 №5786-91.
- Медицинские рекомендации «Основные принципы организации питания детей раннего и дошкольного возраста». Бюллетень Госкомитета СССР по народному образованию, 1990, №№ 8-10; 1991 № 1-12.
- Инструкция по витаминизации молока и готовых блюд в дошкольных, школьных, детских лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях премиксон 730/4, утвержденная Министерством здравоохранения Российской Федерации, 18.02.1994, №06-15/3-15.
- Информационное письмо Министерства здравоохранения Российской Федерации «Профилактическая витаминизация детей дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждений и в домашних условиях», 1994 год.
- Распоряжение Комитета по образованию от 06.12.2004 № 524-р «О питании детей в государственных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга, реализующих программу дошкольного образования».

Инструкция по обработке зелени.

- Зелень перед использованием промывают теплой водой.
- Обработка зелени, используемой для приготовления блюд на производстве, должна осуществляться в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях.
- Сначала зелень замачивают в 1% растворе соли или уксуса (раствор готовится из расчета 10 г соли на 1 литр воды).
- Время замачивания — 10-15 минут.
- Затем зелень промывают водой и дают стечь.
- Категорически запрещается заносить в производственные цеха и хранить в них необработанную зелень!

Инструкция по обработке яиц.

- Яйца куриные перед использованием обмывают теплой водой с добавлением пищевой соды.
- Обработка яиц, используемых для приготовления блюд на производстве, должна осуществляться в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях (ведрах, котлах, баках).
- Сначала яйца замачивают в теплом 1-2% растворе кальцинированной соды (раствор готовится из расчета 200 г соды на 10 литров воды).
- Время замачивания — 1 час.
- Затем яйца замачивают в 0,5% растворе хлорамина (раствор готовится из расчета 50 г хлорамина на 10 литров воды).
- Время замачивания — 15 минут.
- Далее яйца ополаскивают теплой водой в отведенной для этого промаркированной таре (дуршлаг) и выкладывают на лотки или в другую чистую посуду.
- Категорически запрещается заносить в производственные цеха и хранить в них необработанное яйцо в кассетах!

Документы.

- Акт недопоставки, поставки ненадлежащего качества, несоответствия заявке, просроченной поставки продуктов питания.

[**Скачать, посмотреть**](#)

- Примерный план работы Совета по питанию государственного дошкольного образовательного учреждения.

[**Скачать, посмотреть**](#)

- Примерное положение о Совете по питанию государственного дошкольного образовательного учреждения.

[**Скачать, посмотреть**](#)

- Приказ «О питании сотрудников государственного дошкольного образовательного учреждения».

[**Скачать, посмотреть**](#)