Приложение

к письму начальника

управления образования

«18» сентября 2012 г № 2574

**Формирование и использование**

**единого типового меню (перспективного) в образовательных учреждениях**

**Кондинского района**

1. Основой для формирования рационов питания учащихся и воспитанников дошкольных образовательных учреждений , обеспечивающие физиологическую потребность детей в основных пищевых веществах и энергии являются санитарно – эпидемиологические требования 2.4.1.2660-10 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», 2.4.5.2409-08 « Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
2. Рацион питания в ДОУ определяется длительностью пребывания ребенка в учреждении и организуется трехразовое (длительность пребывания 9 часов), четырехразовое (длительность пребывания 12 часов) или пятиразовое (длительность пребывания 14-24 часа) питание.
3. Единый типовой рацион питания предусматривает широкое использование продуктов, в том числе обогащенных незаменимыми витаминами и минеральными веществами. Рацион сбалансирован таким образом, что при его соблюдении обеспечивается удовлетворение суточной потребности детского организма в пищевых веществах (белках, жирах, углеводах), энергии и витаминах и минеральных веществах.
4. Технология изготовления всех блюд и кулинарных изделий, включенных в рацион питания, устанавливается в технологических картах, ссылки на которые приводятся в рационе питания.
5. Продукты, блюда и кулинарные изделия, включаемые в повседневный рацион питания, должны по наименованию и пищевой ценности соответствовать названиям, указанным в едином типовом рационе питания. Если в типовом рационе указано групповое наименование, то могут использоваться соответствующее этому наименованию продукты в максимальном ассортименте (например, если в типовом рационе указано «Фрукты свежие», то в повседневный рацион включают, чередуя, апельсины, бананы, яблоки, груши и т.д.)
6. 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 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.
7. В случае постоянного, систематического и неукоснительного выполнения утвержденного типового рациона питания без проведения каких – либо замен, проводить анализ пищевой ценности рациона питания и используемого продуктового набора не требуется.
8. **Отступление от типового рациона питания не допускается.** Если типовой рацион питания не устраивает администрацию образовательного учреждения, оно вправе разработать индивидуальный типовой рацион питания, согласовав его в установленном порядке с территориальным отделом Роспотребнадзора. **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 в смежные дни.
9. Любые замены по сравнению с типовым рационом питания допускаются только в случае непредвиденных или непреодолимых обстоятельств (непредвиденного срыва поставки 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».
10. При непредвиденном срыве поставки пищевых продуктов, по возможности, следует организовать питание детей по утвержденному рациону питания, используя вместо натурального сырья соответствующие консервированные продукты (консервы), запас которых следует иметь на пищеблоке.
11. Замена отдельных продуктов, блюд и кулинарных изделий другими допускается только при условии полной эквивалентности пищевой и энергетической ценности заменяющих и заменяемых продуктов, блюд и кулинарных изделий.
12. В случае проведения 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 (белки, жиры, углеводы) и основных микронутриентов, а также энергетической ценности.
13. Составленный дневной рацион питания фиксируется на специальном бланке меню, в котором указывается:

- перечень блюд за каждый прием пищи с указанием выхода;

- сведения о пищевой ценности каждого блюда и рациона в целом (с указанием

содержания белков, жиров, углеводой, калорийности, витаминов и

минеральных веществ).

1. Меню вывешивается на видном месте, таким образом, чтобы с ним могли ознакомиться учащиеся и родители учащихся и воспитанников ДОУ. При отсутствии замен рекомендуется использовать заранее напечатанное типографским способом (на компьютерном принтере).
2. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню – требование на выдачу продуктов питания, где приводится:

- количество питающихся каждой категории (возрастной группы);

- приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы;

- требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий) количество всех продуктов или видов продовольственного сырья, входящих в рацион питания, определяемое в соответствии с технологическими картами (при этом указывается норма продуктов на одну порцию, в соответствии с указанным выходом блюд и общее количество на питающихся).

1. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами. При включении в рацион тех или иных блюд и кулинарных изделий принимается во внимание их потенциальная эпидемиологическая опасность с учетом фактического оснащения пищеблоков складским и технологическим оборудованием (наличие механического оборудования и механизация технологического процесса, эффективность работы теплового оборудования, наличие и техническое состояние мармитов и охлаждаемых прилавков). Отсутствие необходимого технологического оборудования также является основанием для временной замены одних блюд другими с эквивалентной пищевой ценностью и из тех же видов сырья. Однако в

этом случае необходимо принять незамедлительные меры по приобретению

отсутствующего оборудования.

17. То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо

воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. В ДОУ 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, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо. Если причина отказа от блюда связана с недостаточным (по мнению ребенка) количеством соли или сахара, то приучение ребенка к менее сладкой или менее соленой пище следует проводить поэтапно, постепенно в течение2-3-х недель уменьшая закладку в блюдо соли или сахара.

1. Типовой рацион питания составлен в соответствии с принципами щадящего питания и может использоваться в питании практически всех детей, в том числе страдающих рядом хронических заболеваний вне стадии обострения. Отдельные корректировки рациона могут проводиться при некоторых заболеваниях детей. В этом случае корректировки проводятся в индивидуальном порядке по заключению врача. Так, например, при сахарном диабете и избыточной массе тела в рецептурах отдельных блюд, в индивидуальном порядке, при приготовлении пищи для данного конкретного ребенка, может уменьшаться количество сахара и т.п. При пищевой непереносимости отдельных пищевых продуктов, в том числе при пищевой аллергии, блюда и продукты, вызывающие непереносимость, также в индивидуальном порядке исключаются из рациона питания ребенка с проявлениями непереносимости. При необходимости, питание таких детей может быть организовано с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.
2. При наступлении весеннего (с 1 марта) сезона некоторые блюда заменены. Замене подлежат, в первую очередь, салаты из овощей урожая прошлого года (капуста, корнеплоды) не прошедших тепловую обработку, использование которых без тепловой обработки после 1-го марта запрещено санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.
3. На усмотрение администрации питание детей в предпраздничные (праздничные) дни, дни рождения детей (для ДОУ), дни проведения массовых мероприятий по какому-либо поводу и т.п. может быть организовано по специальному праздничному меню. 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.

**Особенности оборота**

**пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий, используемых в питании детей в образовательных учреждениях**

**Сроки годности пищевых продуктов.**

1. Сроки годности продуктов устанавливаются изготовителем и указываются в

удостоверении качества и безопасности и на упаковке продукта (в этикеточной надписи)

одним из 2-х способов:

− надписью «годен до …» («употребить до …»);

− надписью «срок годности …» и указанием даты (времени) изготовления;

2. В случае если целостность потребительской упаковки продукта не нарушена,

а условия его хранения на пищеблоке соответствуют указанным на упаковке и в удостоверении о качестве и безопасности, выданном изготовителем, продукт можно использовать вплоть до даты истечения срока годности, установленном изготовителем (указанном на упаковке). С гигиенической точки зрения целесообразно использовать все пищевые продукты как можно раньше (в том числе и в день поступления), избегая их длительного хранения.

3. После вскрытия упаковки, следует руководствоваться указаниями изготовителя по срокам годности продукции после вскрытия потребительской упаковки. При отсутствии таких указаний – продукт должен быть использован в соответствии со следующими правилами:

- после вскрытия потребительской упаковки нескоропортящиеся продукты, такие как крупы, мука, крахмал, чай, какао-порошок, сухофрукты, сахар, мед, поваренная соль, макаронные изделия, растительное масло, кондитерские изделия, сушеная зелень и др., могут храниться в производственных помещениях (или комнате хранения суточного запаса продуктов) в отдельных промаркированных шкафах (растительное масло – в холодильном шкафу) с соблюдением правил товарного соседства до полного использования, но не позже установленного срока годности.

- после вскрытия упаковки такие продукты помещаются в отдельную промаркированную специальную тару либо, если позволяет упаковка, хранятся непосредственно в ней. Хлебопекарные дрожжи после вскрытия потребительской упаковки могут храниться в течение непродолжительного времени (в пределах установленного срока годности, в соответствии с указанными на упаковке условиями хранения);

- **особоскоропортящиеся** пищевые продукты (перечень приведен в СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"), после вскрытия потребительской упаковки **хранению не подлежат;**

- допускается хранить скоропортящиеся продукты (например, твердые сыры, а также вскрытые консервы, включая плодоовощные соки и стерилизованные молочные продукты), в соответствующем холодильном шкафу при температуре +2…+6°С не более 12 часов с момента вскрытия упаковки. Остатки таких продуктов после вскрытия потребительской упаковки, не использованные в течение указанного времени, подлежат списанию (в качестве отходов) или направляются на утилизацию;

- складское оборудование пищеблоков (кладовых) ОУ должно обеспечивать надлежащие условия хранения продуктов питания, использование которых предусмотрено рационом питания.

**Оборот фасованных продуктов**

1. При использовании расфасованных в групповую тару и потребительскую

упаковку скоропортящихся продуктов (молоко, творог, сметана, соки и т.п.), товар следует, по возможности, заказывать в такой потребительской упаковке, чтобы минимизировать отклонение массы расфасованного товара от нормы закладки. В целях обеспечения данного соответствия допускается увеличивать или уменьшать закладку отдельных продуктов в пределах ± 5 % от нормы, при условии, что такое изменение рецептуры не приведет к ухудшению органолептических свойств блюд.

1. После вскрытия групповой тары хранение продуктов осуществляется в соответствии со сроками годности и условиями хранения, указанными на потребительской упаковке. После вскрытия потребительской упаковки хранение таких продуктов осуществляется в соответствии с приведенными выше правилами.

**Хранение и использование**

**продуктов в индивидуальной потребительской упаковке**

1. Если в питании детей используются продукты в индивидуальной потребительской упаковке (например, изделия творожные массой нетто 100 г, джем массой нетто 20 г, изделия кондитерские, обогащенные гемоглобином, массой нетто 20 г и др.), то при несоответствии количества заказанного продукта числу пришедших детей следует поступать следующим образом:

*-* если продукта имеется в наличии больше, чем число пришедших детей, то в случае, когда позволяют сроки годности продуктов, излишки таких продуктов следует использовать в другой день в соответствии с меню; если сроки годности продукта не позволяют его использовать в следующий раз в соответствии с рационом питания, излишки скоропортящихся продуктов следует или вернуть поставщику (с его согласия), или реализовать сотрудникам ОУ (с их согласия).

***Распределение излишков продуктов между всеми пришедшими***

***детьми не допускается.***

*-* если детей оказалось больше, чем планировалось, то питание детей, родители которых не предупредили о предстоящем выходе ребенка после отсутствия, следует организовать с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

***Уменьшение выходов блюд в целях организации питния детей, незапланированно вышедших после отсутствия, не допускается.***

2. Масса нетто продуктов в индивидуальной расфасовке должна соответствовать «выходу» блюда, указанному в рационе. При заказе пищевых продуктов руководителю ОУ необходимо обеспечить контроль за тем, чтобы снабжающая организация доставляла продукт именно в той фасовке, которая указана в рационе питания. При несоблюдении этого требования необходимо направить снабжающей организации претензию. Требования к фасовке (массе нетто) таких продуктов следует включать в договоры (контракты) со снабжающими организациями.

**Выкладывание (перетаривание) фасованного продукта в посуду с целью его**

**заданного порционирования не допускается.**

3. При использовании в рационе штучных продуктов питания (например, соси-

сок) следует стремиться построить взаимоотношения со снабжающей организацией таким образом, чтобы заказ принимался и исполнялся поштучно. При этом предпочтение следует отдавать продукции тех изготовителей, которые гарантируют минимальное отклонение массы одного изделия от стандартной массы (дозированные сосиски и т.п.). При невозможности заказывать товар поштучно, следует заказывать количество товара, несколько превышающее планируемую потребность с учетом фактической массы одного изделия по опыту предыдущих закупок. Излишек продукта следует или вернуть поставщику (с его согласия) или реализовать сотрудникам (с их согласия).

**Использование свежих плодов (ягод) и овощей**

**в питании детей и подростков:**

1. При включении в рацион плодов и ягод предпочтительно давать детям целые (не поделенные на части) плоды. Для этого следует заказывать в снабжающей организации калиброванные плоды. В типовом рационе питания указана средняя (примерная) масса плодов на один день. В зависимости от вида используемых плодов и ягод, в том числе чтобы избежать нарезки плодов, масса их порции («выход») в отдельный день может отличаться от указанной в рационе питания в пределах ± 20-30 %. Если позволяет финансирование лучше такое отклонение делать в большую сторону.

2. Допускается увеличивать количество плодов (ягод) и овощей, получаемых

детьми в отдельный день и в течение недели, с исключением из продуктового набора соответствующего по энергетической ценности (калорийности) количества кондитерских изделий и/или сахара.

3. В исключительных случаях допускается давать детям резаные (обычно, по-

полам) фрукты. В этом случае нарезка фруктов производится непосредственно перед раздачей.

4. При использовании овощей и картофеля необходимо обеспечить соблюдение по массе-нетто установленных технологическими картами норм их закладки в блюда.

Учитывая, что в различные календарные периоды (с 1 сентября по 31 октября, с 1 ноября по 31 декабря, с 1 января по 29 февраля и с 1 марта – для картофеля; до 1 января и после 1 января - для корнеплодов) применяются различные нормы отходов и потерь при их холодной обработке, сохранение массы-нетто этих продуктов при наступлении другого календарного периода означает соответствующее изменение их массы-брутто. Для расчета требуемой массы-брутто овощей следует руководствоваться справочными таблицами.

При соблюдении этих правил выход блюда будет соответствовать указанному в рационе питания. В целях упрощения расчетов при использовании сезонных норм отходов и потерь при холодной обработке картофеля и овощей, в технологических картах указан перерасчет.

**Использование консервов**

При поступлении консервов, их следует приходовать по количеству продукта, фактически используемому в питании детей, то есть по массе нетто продукта без учета несъедобной части, рассола (маринада) или заливочной жидкости. При использовании в рационе питания консервов, в накопительной ведомости их следует учитывать по массе-брутто, которая определяется обратным пересчетом, как если бы блюдо было приготовлено не из консервов, а из аналогичного сырья.

**Пример:**

Например, для приготовления блюда использована говядина тушеная (консервы) в количестве 80 г на порцию. В соответствии с технологическими нормативами\*) при тепловой обработке говядины (тушение) потери по массе составляют 40%. Соответственно обратным пересчетом определяем массу-нетто говядины, из которой можно приготовить 80 г. говядины тушеной:

80 г / (100 – 60) % = 133,33 г нетто

В соответствии с технологическим нормативами [68] потери при холодной обработке говядины 1 категории (на кости) составляют 26,4 %, а говядины жилованной в блоках – 9% (с учетом потери мясного сока). Обратным пересчетом определим массу-брутто Говядины 1-й категории (на кости) и говядины жилованной в блоках:

133,33 г / (100-26,4) % = 181,15 г брутто (говядина 1-й категории на кости)

или

133,33 г / (100-9) % = 146,52 г брутто (говядина жилованная в блоках)

Из приведенных расчетов видно, что 80 г говядины тушеной (консервы) эквивалентны 146,52г говядины жилованной в блоках, или 181,15 г говядины 1-й категории (на кости.). Таким образом в случае включения в рацион говядины тушеной (консервов) в накопительную ведомость следует занести 146,52 г, т.к. прилагаемые к настоящему рациону натуральные нормы потребления мяса установлены в единицах говядины жилованной в блоках. Если же натуральные нормы потребления мяса были бы установлены в единицах говядины 1-й категории на кости, то в накопительную ведомость следовало бы занести 181,15 г

**Вода питьевая**

**Р**асфасованная в емкости (бутилированная) питьевая вода, включенная в рацион питания (в количестве 100-150 мл на одного ребенка в день) предназначена для организации питьевого режима детей. В этих целях необходимо использовать только воду высшей категории качества, в соответствии с СанПиН 2.1.4.1116 - 02 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контролькачества.».

**Суточная проба.**

Санитарными правилами предусмотрено оставление суточной пробы блюд и кулинарных изделий, используемых в питании детей. Суточная проба оставляется в количестве, необходимом для последующих лабораторных исследований кулинарной продукции в случае возникновения заболеваний или пищевых отравлений (не менее 100 гр) , на срок *не менее* 48 часов, исчисляемый с момента закладки на хранение, и подлежит хранению при температуре +2…+6°С (в холодильном шкафу – отдельно, либо совместно с готовой кулинарной продукцией или пищевыми продуктами, готовыми к употреблению).

Проба каждого блюда или кулинарного изделия хранится в отдельной, герметично закрытой, промаркированной, стерильной емкости. В составе суточной пробы следует также оставлять готовые к употреблению особо скоропортящиеся продукты (молочные продукты, колбасные изделия и т.п.) промышленного производства (в случае, если на складе нет остатка продуктов от той же партии). Оставление «контрольной пробы» санитарными правилами не предусмотрено.

Использованные емкости подлежат кипячению. Перед закладкой пробы их необходимо остудить до комнатной температуры

**Технологические потери.**

Организация, снабжающая ОУ 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. Наличие значительных отклонений по отходам и потерям от установленных нормативов является признаком того, что поставляется продукция ненадлежащего качества. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

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 с участием представителей администрации ОУ (бракеражная комиссия, бухгалтер, администрация).

Результаты контрольной выработки оформляются соответствующим актом, который дает право для принятия решения о необходимости внесения изменений в рацион питания и технологические карты.

Несоответствие фактического выхода блюда установленному технологическими

картами может быть обусловлено следующими причинами:

а). отходы и потери при холодной обработке продуктов не соответствуют установленным нормативам. В этом случае следует руководствоваться абзацем 1 настоящего пункта.

б). на пищеблоке нарушается технология приготовления блюда (прежде всего, по-

рядок закладки ингредиентов, температурные режимы и время приготовления блюда). В этом случае необходимо тщательно проверить выполнение технологии, установленной технологическими картами, и добиться ее неукоснительного соблюдения.

в). потери при тепловой обработке не соответствуют нормативным. В этом случае

необходимо провести контрольную выработку блюда в порядке, описанном в абзаце 2 настоящего пункта.

Списание излишков продуктов, невостребованных порций и продуктов не-

надлежащего качества осуществляется решением бракеражной комиссии ОУ 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.

**Взаимодействие**

**со снабжающей организацией по обеспечению качества**

Поставки продуктов в ОУ осуществляют организации, получившие право на выполнение соответствующего муниципального заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации. Обязательства снабжающих организаций по обеспечению ОУ всем ассортиментом пищевых продуктов, необходимым для реализации рациона питания, порядок и сроки снабжения (поставки продуктов), а также требования к качеству продуктов определяются конкурной документацией или контрактом, или договорами, между ОУ и снабжающей организацией.

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. При неудовлетворении претензии – оперативно, в письменной форме, управление образования. В случае неоднократного (три и более раз в течение действия договора) неисполнения заявок или иных нарушений (несвоевременное предоставление сопроводительных документов) направить информацию поставщику намерении расторжения договора (контракта) и взыскании всех убытков с поставщика через арбитражный суд.

Если снабжающая организация поставила продукт ненадлежащего качества,

который не может использоваться в питании детей, товар не должен приниматься у экспедитора. 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 и далее действовать в порядке, описанном выше. Питание детей в этот день организовывается с использованием блюд и кулинарных изделий, приготовленных из резервного запаса продуктов.

Снабжающая организация обязана обеспечить поставку продуктов в соответствии с утвержденным рационом питания детей и графиком работы ОУ. При этом снабжающая организация обязана обеспечить соблюдение установленных сроков годности продуктов с учетом времени их предполагаемого хранения в ОУ. Исходя из этого график завоза продуктов в ОУ 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, ОУ 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.

**Технология приготовления**

**кулинарной продукции в ОУ**

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, включенных в

единый типовой рацион питания, установлена технологическими картами.

При производстве кулинарной продукции для детей следует руководствоваться требованиями к обработке сырья и производству продукции, предусмотренными

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила» (раздел VIII).

При производстве кулинарной продукции для детей, из способов тепловой

обработки продуктов преимущественно должны использоваться варка, припускание, запекание в духовом шкафу и тушение, а также СВЧ-нагрев, В целях организации щадящего питания детей мясо и рыба отвариваются, тушатся или готовятся в рубленом виде на пару, крупы и овощи развариваются до мягкости, допускается легкое запекание блюд. Кратковременное обжаривание в масле используется только при приготовлении формованных изделий из фарша мяса, рыбы, (котлет, биточков и других рубленых изделий). При приготовлении других блюд и кулинарных изделий обжаривание заменяется припусканием или запеканием в жарочном шкафу. Обжаривание недопустимо, так как возникающие при обжаривании продукты окисления жиров раздражают нежную слизистую оболочку желудка и кишечника детей и могут вызвать изжогу, боли в животе и т.п.

При отсутствии технологического оборудования, необходимого для приготовления предусмотренного рационом блюда в соответствии с технологической картой, следует направить в управление образования заявку на приобретение недостающего оборудования или приобрести это оборудование самостоятельно за счет средств ОУ.

Сметану можно использовать только в составе супов, куда она вносится после тепловой обработки (кипячения), либо суп после добавления сметаны доводится до кипения.

Технологическое оборудование пищеблоков ОУ должно обеспечивать возможность приготовления всего предусмотренного рационом питания ассортимента блюд и кулинарных изделий.

В рецептуры блюд и кулинарных изделий, предназначенные для использования в питании детей, вносятся следующие изменения:

- из рецептур исключаются красный и черный перец и другие острые приправы, кофе и другие ингредиенты, содержащие кофеин и другие тонизирующие вещества.

-уксус в рецептурах исключается или заменяется лимонным соком либо лимонной кислотой.

- рафинированные растительные масла используют в качестве рецептурного компонента при приготовлении различных блюд и кулинарных изделий, включая салаты и холодные закуски, супы, горячие блюда из мяса, рыбы, соусы, мучные блюда. Нерафинированные

растительные масла можно использовать только при приготовлении салатов, холодных закусок и других блюд, не проходящих тепловой кулинарной обработки.

Для приготовления супов используется мясной, куриный или рыбный бульон, либо вода.

-сладкие блюда, оладьи, сырники, пудинги можно отпускать с консервированным сгущенным молоком, джемом или медом в качестве соуса.

В рецептурах используется только йодированная (обогащенная йодатом ка-

лия) поваренная соль в количестве, обеспечивающем содержание соли в готовом блюде не более (ориентировочно): в блюдах и кулинарных изделиях из мяса, рыбы, птицы – 1,0-1,2 г / 100 г; в супах – 0,1 г / 100 г.; в гарнирах, салатах, винегретах, холодных и горячих закусках и других блюдах – 0,25 г / 100 г. Предпочтение следует отдавать соли йодированной с пониженным содержанием натрия.

При производстве кулинарной продукции для детей следует соблюдать

следующие правила кулинарной обработки изделий:

- мясо варят кусками массой не более 1,5 кг и толщиной не более 8 см не ме-

нее 2 часов.

- изделия из мясного и рыбного фарша, а также рыба кусками готовятся на

пару, в СВЧ-печах, в соответствии с эксплуатационной документацией на оборудование, а при отсутствии соответствующего оборудования – обжариваются на плите с двух сторон в нагретом жире (масле) в течение 3-5 минут (до образования легкой румяной корочки), а затем доводятся до готовности в духовом или жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 20-25 минут.

О готовности мяса и блюд из него свидетельствует бесцветный сок, выделяющийся из куска при проколе поварской вилкой, и серый цвет на разрезе продукта, а также температура в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Указанная температура выдерживается в течение 5 минут;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или при отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное или измельченное **мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут**. Порционированное мясо может во время раздачи (не более 1 часа) храниться в бульоне при температуре не ниже 75 °С.;

-при изготовлении гарниров необходимо пользоваться (при перемешивании)

кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками. Масло коровье, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);

- запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят, запекая в

жарочном шкафу на смазанном жиром противне – при температуре 220-280 °С,

слоем не более 3-4 см – 20-30 минут. Яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

-вареные колбасы, сардельки и сосиски используются в питании только после тепловой обработки (варка в течение 5 минут с момента закипания).

- гарниры варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без

последующей промывки;

- консервированные бобовые (горошек, фасоль и т.п.), кукурузу и т.п. можно

использовать в пищу (в том числе и при приготовлении холодных закусок) только после тепловой обработки (отваривания, запекания, тушения и т.п.);

- при приготовлении кулинарной продукции для детей ограничивается использование сырья с высоким содержанием жира, в частности, мясо, птица с высоким содержанием жира должны использоваться в комбинации с сырьем с низким содержанием жира, при условии получения готовой продукции с содержанием жира не выше 16 г/ 100 г.;

- в целях обеспечения максимальной сохранности в пище витаминов и других

микронутриентов следует соблюдать приведенные далее рекомендации по хранению плодоовощной продукции и приготовлению из нее блюд и кулинарных изделий;

- овощные полуфабрикаты хранят и перевозят упакованными в полимерные

материалы либо в пластмассовых или алюминиевых контейнерах с плотно закрывающейся крышкой, что уменьшает доступ к ним кислорода и потери витамина С;

- очень важно соблюдать требования к срокам и условиям хранения овощей и

фруктов. Так, картофель при нормальном хранении уже через три месяца теряет треть витамина С. В непереработанных листовых овощах витамин С разрушается уже через 2-3 дня. Разрушению подвержены и витамины группы В, особенно фолиевая кислота;

- картофель и овощи хранят в сухом темном помещении в закромах слоем не

более 1,5 м, в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, свежие плоды – в затаренном виде на подтоварниках. Плоды и овощи хранят в зависимости от их вида при температуре от + 3 до + 12 °С и относительной влажности воздуха от 70 до 95 %. Хранить овощи в ОУ следует не более 2-5 дней. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для уменьшения потерь витаминов кратковременное хранение лиственных (зелени) и других свежих овощей нужно производить в холодильнике при температуре 0…+3°С;

- процесс приготовления пищи не должен длиться больше времени, установленного действующими технологическими нормативами (сборниками рецептур). При варке продуктов необходимо пользоваться крышками;

- для обеспечения сохранности витаминов в процессе кулинарной обработки,

овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой. Не допускается предварительная заготовка картофеля и других овощей с длительным (более 3-х часов) замачиванием их в воде. Для резки и чистки овощей и фруктов должны использоваться ножи из нержавеющей стали или обычные, начищенные до зеркального блеска. Кожуру с овощей и фруктов необходимо снимать тонким слоем, т.к. подкорковый слой наиболее богат витаминами;

-овощи и зелень опускают в кипящую воду, поддерживая равномерное кипение до полной готовности пищи, варят пищу в посуде, заполненной до верха, с закрытой крышкой. Сырые капусту и картофель закладывают в первые блюда не ранее, чем за 25-30 мин. до конца варки. При варке овощных супов не доливают холодную воду. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 4-6 часов. Для сохранения минеральных веществ овощи (кроме свеклы) необходимо варить в подсоленной воде;

-для всех горячих блюд, кулинарных изделий и горячих напитков, используемых в питании детей и подростков дошкольного возраста, температура подачи составляет +45…+50°С. Готовые горячие блюда и кулинарные изделия следует использовать в пищу в течение 2 часов с момента окончания технологического процесса (при условии хранения в изотермической таре или на мармите). По возможности, рекомендуется использовать кулинарную продукцию в пищу немедленно после приготовления (после охлаждения до указанной температуры подачи);

- для холодных блюд (холодных закусок, салатов, напитков) температура подачи составляет +14…+16°С. Их, по возможности, также следует использовать в пищу немедленно, после приготовления (заправки). В исключительных случаях допускается хранить холодные блюда в холодильном шкафу или охлаждаемом прилавке в течение 1 часа.