

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Аршановский детский сад «Торгаях»

П Р И К А З

03.07.2017

с. Аршаново

№ 21

О внесении изменений в положение об организации питания воспитанников
в МБДОУ Аршановский детский сад «Торгаях»

На основании протеста Прокуратуры Алтайского района от 30.06.2017 № 7-24 на п. 2.3, абз. 1,2 п. 2.5, п. 2.6, абз. 2 п. 3.2, абз. 2 п. 3.3, п. 3.4, абз. 1,2 п. 3.5, п.п. 3.9, 3.11 Положения об организации питания воспитанников в МБДОУ Аршановский детский сад «Торгаях», утверждённого приказом заведующей от 23.09.2016 № 17, в целях приведения нормативно-правовой базы МБДОУ Аршановский детский сад «Торгаях» в соответствие с действующим законодательством,

п р и к а з ы в а ю :

1. Внести в Положение об организации питания воспитанников в МБДОУ Аршановский детский сад «Торгаях», утверждённого приказом заведующей от 23.09.2016 № 17 в (далее – Положение) следующие изменения:

1.1. Пункт 2.3 Положения изложить в следующей редакции «Молоко, поступающее в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут, использование не пастеризованных продуктов недопустимо».

1.2. Пункт 2.5 Положения изложить в следующей редакции «При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280°C, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 ±2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 °С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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 варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

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

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками».

1.3. Пункт 2.6 Положения изложить в следующей редакции: «В Учреждении должен быть организован правильный 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».

1.4. Абзац 2 Пункта 3.2. Положения изложить в следующей редакции: «Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем Учреждения, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

Режим питания детей с 9 часовым пребыванием в Учреждении, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13, представлен в таблице 1.

Таблица 1

Режим питания детей с 9 часовым пребыванием в Учреждении

1 завтрак	2 завтрак	обед	Полдник
8.30 - 9.30	10.30 - 11.00	12.00 - 13.00	15.30 - 16.00

1.5. Абзац 2 пункта 3.3. Положения изложить в следующей редакции: «При составлении меню и расчётов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно обеспечивать содержание белков 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%».

1.6. Пункт 3.4. Положения изложить в следующей редакции: «Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, мясо (или рыба), картофель, овощи, фрукты, хлеб, крупы, сливочное и растительное масла, сахар, соль. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю».

1.7. Пункт 3.5 Положения изложить в следующей редакции: «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 по белкам и углеводам, утвержденной СанПиН 2.4.1.3049-13. При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна замена на быстрозамороженные овощи и фрукты».

1.8. Пункт 3.9. Положения изложить в следующей редакции: «Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в Учреждении и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке».

1.9. Пункт 3.11 Положения (после фразы – не менее 100 г.) необходимо дополнить текстом следующего содержания: «порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции)».

2. Настоящий приказ вступает в силу с 03.07.2017 г.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая



Ю.В. Боргоякова