

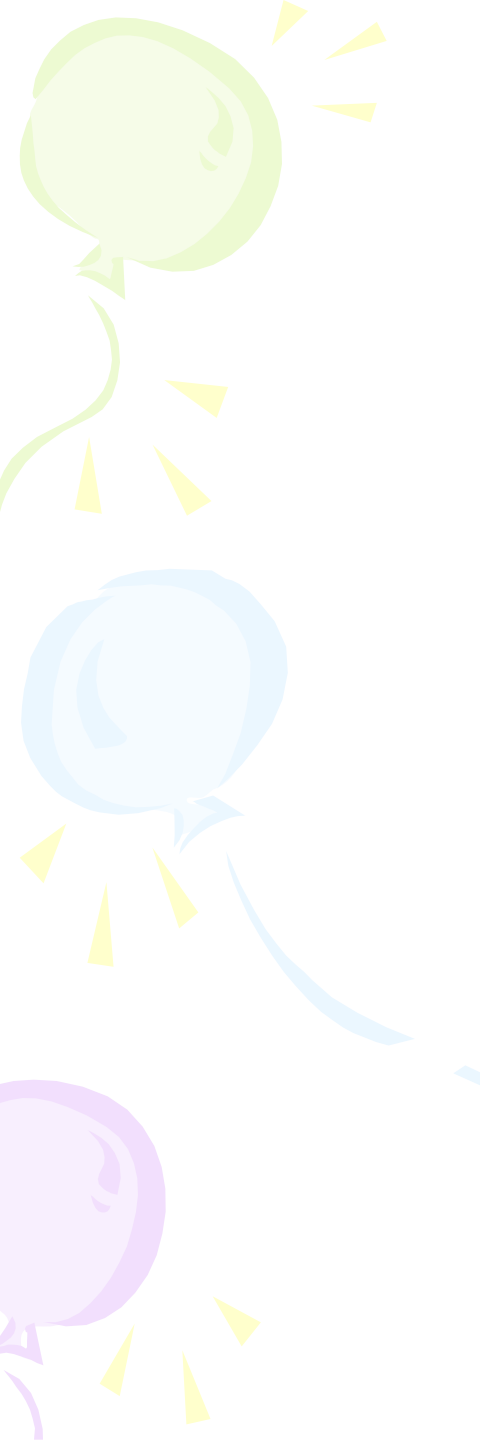
САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ЛДП

**Сенина Л. А. – специалист отдела
контроля организации питания и
ресурсного обеспечения мэрии города
Новосибирска**



Нормативные документы:

СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»



В загородных стационарных учреждениях отдыха и оздоровления детей рекомендуется 5-6-разовое питание

Распределение калорийности суточного рациона питания следующее:
завтрак - 25% , обед - 35%,
полдник - 15%, ужин - 20%, 5-е питание - 5%.

За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).



Нормативные документы(продолжение)

СП 2.3.6.1079-01

**«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИЯМ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,
ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ОБОРОТОСПОСОБНОСТИ
В НИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И
ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ»**



Технические регламенты Таможенного Союза

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- 034/2013 «о безопасности мяса и мясной продукции»
- ГОСТ по видам продукции

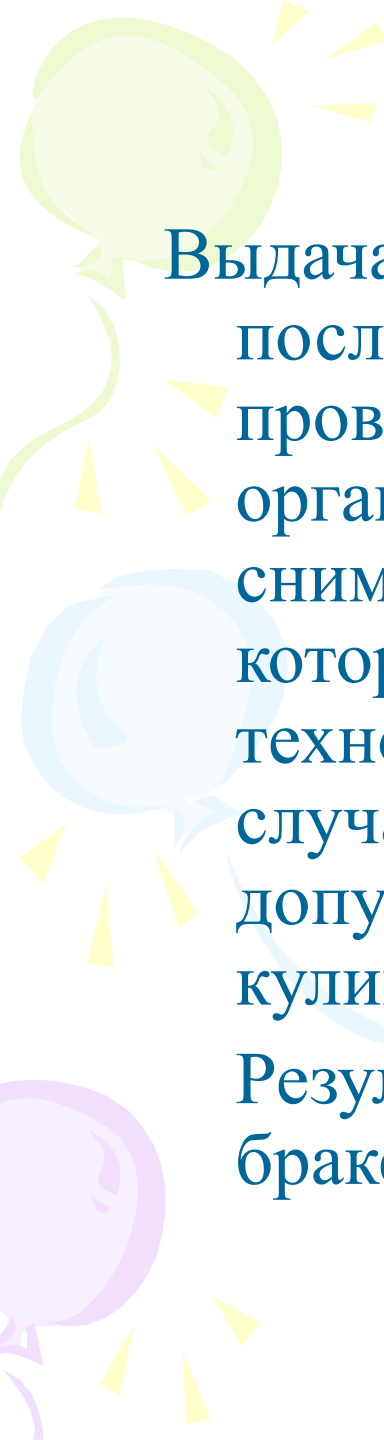
Рекомендуемая масса порций блюд в ЛДП

- РЕКОМЕНДУЕМАЯ МАССА ПОРЦИЙ БЛЮД (В ГРАММАХ) ДЛЯ ДЕТЕЙ РАЗЛИЧНОГО ВОЗРАСТА

• Название блюд	• Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	• с 7 до 10 лет	• с 11 лет и старше
• Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150 - 200	200 - 250
• Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
• Салат	60 - 100	100 - 150
• Суп	200 - 250	250 - 300
• Мясное, рыбное блюдо	75 - 120	100 - 120
• Гарнир	150 - 200	180 - 230
• Фрукты	100	100

Организация питания в ЛДП

- Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем детского оздоровительного лагеря, 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 пищевых продуктов для организации питания детей
- В ЛДП примерное меню разрабатывается на всю смену юридическим лицом, обеспечивающим питание, и согласовывается руководителем оздоровительного учреждения



Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции

Оборудование, инвентарь СТОЛОВОЙ

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "сельдь", "Х" - хлеб, "зелень";
- - кухонная посуда, разделочный инвентарь, тара, используемые для приготовления и хранения пищи, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- - третьи блюда (компоты, кисели и другие) готовятся в посуде из нержавеющей стали;
- - для кипячения молока используется отдельная посуда;
- - количество используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу одновременно питающихся детей

A decorative graphic on the left side of the slide features a large green balloon at the top, a blue balloon in the middle, and a purple balloon at the bottom. Yellow streamers and triangular flags are scattered around the balloons.

Журналы в ЛДП

1. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ и продовольственного сырья
2. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.
3. Ведомость контроля за рационом питания
4. ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ
5. ЖУРНАЛ ПРОВЕДЕНИЯ ВИТАМИНИЗАЦИИ третьих и сладких БЛЮД
6. ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА В ХОЛОДИЛЬНОМ ОБОРУДОВАНИИ
7. Журнал учёта неисправностей технологического и холодильного оборудования

Запрещённые продукты

- ПЕРЕЧЕНЬ
- ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ
- 1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- 2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- 3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- 4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- 5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- 6. Непотрошенная птица.
- 7. Мясо диких животных.
- 8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- 11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 12. Любые пищевые продукты домашнего (непромышленного) изготовления.
- 13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- 14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- 15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
- 16. Простокваша-"самоквас".
- 17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия).
- 18. Квас.
- 19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

Запрещённые продукты

- 20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
- 22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- 23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- 24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.
- 25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 26. Газированные напитки.
- 27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- 28. Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов.
- 29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
- 30. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 31. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 32. Окрошки и холодные супы.
- 33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- 34. Яичница-глазунья.
- 35. Паштеты.
- 36. Блинчики с мясом и с творогом.
- 37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Проведение витаминизации блюд

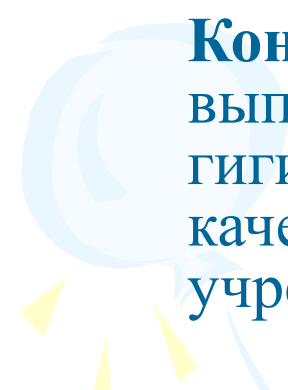
- РАСЧЕТЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ С-ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ БЛЮД в ЛДП

Возраст детей	Количество витамина С, мг/сутки
• в летние каникулы	в весенние, осенние и зимние каникулы
• для детей до 10 лет	20 50
• для детей 11 лет и старше	25 70
• В ЗОУ искусственная С-витаминизация проводится из расчёта 20,0мг на порцию	

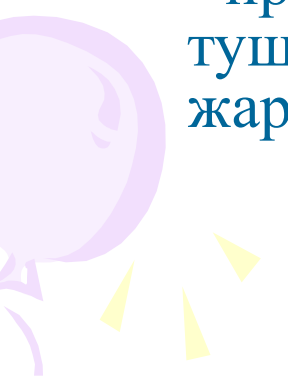


Организация питания в оздоровительных организациях

Ответственность за организацию питания детей возлагается на руководителя оздоровительного учреждения.



Контроль за состоянием фактического питания, выполнением натуральных норм, за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, а также анализ качества питания возлагается на врача и диетсестру учреждения.



При организации питания соблюдается основной принцип - принцип **щадящего питания** (продукты отваривают, тушат, допускается легкое запекание блюд, исключается жаренье, острые и раздражающие продукты).

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

Отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар в соответствии с рекомендациями

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Спасибо за внимание!

