

Зеленая 31/1

Г - 347-291-24-58
253-14-12

Менеджер образования

Портал информационной поддержки руководителей образовательных учреждений

Поиск

Логин _____
Пароль _____

- [Вход](#)
- [Забыли пароль?](#)
- [Зарегистрироваться](#)

[Электронная система "Образование"](#)

[Актуально](#)

[Управление](#)

[Обучение и воспитание](#)

[Кадры](#)

[Локальные акты](#)

[Библиотека](#)

[Форум](#)

Библиотека

- [Журналы учреждений](#)
- [Компакт-диски](#)
- [Интернет-ресурсы](#)
- [Оснащение](#)
- [Глоссарий](#)
- [Профессиональный календарь](#)
- [После работы](#)

Безопасные моющие и дезинфицирующие средства «Ника» для использования в ДОУ

31.08.2011



Известно, что дети восприимчивы к различным заболеваниям, особенно в период эпидемии в дошкольном учреждении. Поэтому так важно регулярно проводить дезинфекцию, причем не только санузлов и пищеблока, но и поверхностей, с которыми контактирует ребенок во время пребывания в детском саду.

Дезинфицирующие средства и растворы на основе хлора, альдегидов и фенолов не подходят для этих целей. Они могут повредить обрабатываемые поверхности и представляют опасность для здоровья детей. При высоких концентрациях пары хлора вызывают раздражение слизистой оболочки, а при вдыхании могут привести к химическому ожогу дыхательных путей. Таким образом, защищая малышей от одной опасности, мы подвергаем их другой. Между тем проводить дезинфекцию без риска для здоровья детей позволяют современные разрешенные к применению в детских учреждениях препараты, не содержащие хлора, альдегидов и фенолов – средства серии «Ника». В качестве действующего вещества в их состав входят дезинфектанты нового поколения – четвертично-аммониевые соединения (ЧАС). Они не портят обрабатываемые поверхности, не вызывают аллергии и обладают хорошими моющими и дезодорирующими свойствами.

Так, дезинфицирующее средство «Ника-Экстра М» без хлора, поэтому безопасно для здоровья человека и одобрено Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Средством можно обрабатывать не только полы, стены, мебель, сантехнику, но и детские игрушки, бутылочки, соски, горшки, столовые приборы. Моющая составляющая средства позволяет одновременно производить уборку и обеззараживание. «Ника-Экстра М» оказывает антимикробное действие в отношении бактерий (включая микобактерии туберкулеза), вирусов гриппа и других возбудителей острых респираторных вирусных инфекций, грибов рода Кандида, дерматофитий. Болезнетворные организмы можно уничтожить без малейшего риска для детей.

Средства «Ника-Супер Плюс», «Ника-Супер» и «Ника-Бальзам» предназначены для ежедневного мытья посуды всех видов, кухонных принадлежностей, бытовой техники. Они обладают прекрасными обезжиривающими свойствами, хорошо отмывают посуду даже в холодной воде, экономичны в использовании. Комплекс дерматологически благоприятных поверхностно-активных веществ (ПАВ) полностью исключает аллергенное и раздражающее действие на кожу.

«Ника-Универсал» предназначено для очистки разных поверхностей: стекла, мрамора, гранита, искусственного камня, керамической плитки, линолеума, ПВХ, окрашенных, деревянных, металлических и текстильных материалов от комплексных загрязнений различного характера. Средство не содержит агрессивных веществ, растворителей, не обладает аллергическими и кумулятивными свойствами.

Мыло-пенка с антибактериальным эффектом для гигиенической обработки рук «Ника-Пенабактер» обладает бактерицидной (в том числе в отношении микобактерий туберкулеза), вирулицидной (острых респираторных вирусных инфекций, герпеса, полиомиелита, гепатитов всех видов, включая гепатиты А,

ИНТЕРНЕТ-СЕМИНАРЫ "МЦФЭР Ресурсы образования"

- [программа для школ](#)
- [программа для ДОУ](#)

О портале "Менеджер образования"

- [О проекте](#)
- [Разработчики](#)
- [Наши партнеры](#)

Профессиональные издания для школы и детского сада



В и С, ВИЧ-инфекции, аденовируса и др.) и фунгицидной активностью в отношении дрожжеподобных грибов.

Средства серии «Ника» являются лауреатом конкурсной программы «100 лучших товаров России», победителем конкурса «Лучший отечественный товар», «Лучший товар Республики Марий Эл».

Доставка моющих средств фирмы «Геникс» осуществляется по всей России.

*А.Е. Малков,
канд. хим. наук, зам. генерального директора ООО «НПФ «Геникс» по
научной работе, г. Москва*

Источник: Журнал "Медицинское обслуживание о организация питания в ДОУ" №9, 2011
год

[К списку ресурсов](#)

[Напечатать](#)

[О проекте](#) | [Помощь](#) | [Разработчики](#)

Изготовлено по заказу Федерального агентства по образованию
Свидетельство о регистрации СМИ Эл №ФС77-37745 от 12.10.2009
Поддержка портала - [Информационный центр "МЦФЭР Ресурсы образования"](#)

Менеджер образования

Портал информационной поддержки руководителей образовательных учреждений

Поиск



Логин
Пароль

[Вход](#)
[Забыли пароль?](#)
[Зарегистрироваться](#)

[Электронная система "Образование"](#)

[Актуально](#)

[Управление](#)

[Обучение и воспитание](#)

[Кадры](#)

[Локальные акты](#)

[Библиотека](#)

[Форум](#)

Управление

[Управление школой и ДОУ](#)

[Контроль и надзор в образовании](#)

[Организация питания](#)

[Медицинское обслуживание](#)

[Бухучет и налогообложение](#)

Документы пищеблока ДОУ

Организация питания детей в дошкольных образовательных учреждениях (далее – ДОУ) регламентируется документами, разработанными в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы организаций. СанПиН 2.4.1.2660-10", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91 (далее – СанПиН 2.4.1.

В каждом дошкольном учреждении утверждается 10-дневное **примерное цикличное меню** (приложение 1), составленное с учетом среднесуточных **норм** ДОУ для детей от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет (приложение 2).

При разработке меню и расчете калорийности соблюдаются оптимальные сочетания пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей. Для этого используется рекомендуемый СанПиН 2.4.1.2660-10 **ассортимент продуктов** (приложение 3) и **возрастные объемы порций** для детей (приложение 4).

Цикличное меню содержит информацию о количественном составе основных пищевых веществ и энергии по каждому блюду, приему пищи, за каждый период его реализации.

В меню приводятся ссылки на рецептуру блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов. Такие продукты, как молоко, кисломолочные продукты, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль, включаются в меню ежедневно, а остальные (творог, рыба, сыр, яйцо и др.) – 2–3 раза в неделю. На каждое блюдо заводится **технологическая карта** (приложение 5).

Цикличное меню утверждается Федеральной службой в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Режим питания и распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона на отдельные приемы пищи зависят от времени пребывания (приложения 6 и 7).

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания производится их **замена** на равноценные по составу (приложение 8).

В целях профилактики гиповитаминозов в ДОУ круглогодично проводится искусственная С-витаминация готовых блюд (из расчета для детей 1–3 лет 3–6 лет – 50 мл на порцию). Препараты витаминов вводятся в третье блюдо (компот, кисель и т. п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогревают. Данные ежедневно фиксируются в **Журнале витаминов третьих блюд** (приложение 9).

Один раз в 10 дней медицинский работник производит необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищи. По результатам оценки при необходимости обеспечивается коррекция питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) проводится. Все данные заносятся в **накопительную ведомость** (приложение 10).

Пищевые продукты и продовольственное сырье доставляются в ДОУ при наличии подтверждающих их качество и безопасность документов (сертификаты, удостоверения), которые сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляют медицинский работник и кладовщик. Результаты контроля регистрируются в **Журнале браке поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов** (приложение 11). Готовая пища выдается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, в состав которой входят: повар, представитель администрации ДОУ и медицинский работник. Результаты контроля готовой продукции регистрируются в **Журнале бракеража готовой продукции** (приложение 12).

Масса порций блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае его выдача разрешается только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

Согласно графику медицинский работник присутствует при закладке основных продуктов в котел и ведет **Журнал закладки продуктов** (приложение 13).

Также медицинский работник ежедневно перед началом работы проводит осмотр сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи, на наличие заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в **журнал здоровья** (приложение 14).

В помещениях пищеблока ежедневно перед каждой раздачей пищи проводится влажная уборка, данные об этом заносятся в **Журнал санитарного состояния** (приложение 15).

Для своевременного заказа продуктов согласно цикличному меню кладовщик ведет **тетрадь заказов и их выполнения** (приложение 16).

Приложение 1

Форма примерного цикличного меню

День: понедельник
Неделя: первая
Сезон: весенне-зимний
Возрастная категория:

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины, мг			Минеральные вещества
			Б	Ж	У		В1	В2	С	

Приложение 2

Среднесуточные нормы питания
в дошкольных организациях
(г, мл, на одного ребенка)

Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста		
	Брутто		Нетто
Наименование пищевого продукта или группы пищевых продуктов	1-3 года	3-7 лет	1-3 года
Молоко с м.д.ж.* 2,5-3,2%, в т. ч. кисломолочные продукты с м.д.ж. 2,5-3,2%	390	450	390
Творог, творожные изделия для детского питания с м.д.ж. не более 9% и кислотностью не более 150 °Т**	30	40	30
Сметана с м.д.ж. не более 15%	9	11	9
Сыр неострых сортов твердый и мягкий	4,3	6,4	4
Мясо (говядина 1-й категории бескостная/ говядина 1-й категории на костях)	55/68	60,5/75	50
Птица (куры 1-й категории потр.*** / цыплята-бройлеры 1-й кат. потр. / индейка 1-й категории потр.)	23/23/22	27/27/26	20
Рыба (филе), в т. ч. филе слабо- или малосоленое	37	39	32
Колбасные изделия для питания дошкольников	5	7	4,9
Яйцо куриное диетическое	0,5 шт.	0,6 шт.	20
Картофель:			
с 01.09 по 31.10	160	187	120
с 31.10 по 31.12	172	200	120
с 31.12 по 28.02	185	215	120
с 29.02 по 01.09	200	234	120
Овощи, зелень	256	325	205
Фрукты (плоды) свежие	108	114	95
Фрукты (плоды) сухие	9	11	9
Соки фруктовые (овощные)	100	100	100
Напитки витаминизированные (готовый напиток)	-	50	-
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	40	50	40
Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	70	100	70
Крупы (злаки), бобовые	30	43	30
Макаронные изделия группы А	8	12	8
Мука пшеничная хлебопекарная	25	29	25
Мука картофельная (крахмал)	3	3	3
Масло коровье сладкосливочное	22	26	22
Масло растительное	9	11	9
Кондитерские изделия	7	20	7
Чай, включая фиточай	0,5	0,6	0,5
Какао-порошок	0,5	0,6	0,5
Кофейный напиток злаковый (суррогатный), в т. ч. из цикория	1,0	1,2	1,0
Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5	0,4
Сахар	37	47	37
Соль пищевая поваренная	4	6	4

* Здесь и далее: м.д.ж. – массовая доля жира. – Примеч. ред.

** °Т – градус Тернера. Свежесть молока устанавливают по его кислотности, которая определяется титрованием и выражается в градусах Тернера. Оди соответствует количеству кислоты, требующему для своей нейтрализации 1 мл децинормального раствора едкой щелочи. Кислотность свежесываемого По ГОСТ кислотность молока не должна превышать 22 °Т. При кислотности, выше 27 °Т молоко при кипячении свертывается.

*** Здесь и далее: потр. – потрошенная. – Примеч. ред.

Приложение 3

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории;
- телятина;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка);

- мясо кролика;
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1–2 раза в неделю, – после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты – треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные – в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5, 3,2%-ной жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено-вареное молоко;
- творог не более 9%-ной жирности с кислотностью не более 15 °Т – после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного вы мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый – для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10, 15%-ной жирности) – после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска: ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10%-ной жирности);
- мороженое (молочное, сливочное).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5, 82,5%-ной жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое – только рафинированное; рапсовое, оливковое) – в салаты, винегреты, сельдь, вторые блю;
- маргарин ограниченно только для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты – не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенья, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенья, повидло, мед – промышленного выпуска.

Овощи:

- свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, ли шавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в т. ч. быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) – с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) – с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки, нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд;
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная – в эндемичных по содержанию йода районах.

Дополнительно при наличии финансовых возможностей в питании детей могут использоваться:

- икра осетровая и лососевая зернистая – не чаще одного раза в две недели;
- рыба соленая красная (предпочтительнее горбуша, кета) – не чаще одного раза в две недели.

Приложение 4

Возрастные объемы порций для детей

Наименование блюд	Вес (масса), г	
	1–3 года	3–7 лет
Наименование блюд	Вес (масса), г	
	1–3 года	3–7 лет

Завтрак		
Каша, овощное блюдо	120–200	2
Яичное блюдо	40–80	1
Творожное блюдо	70–120	1
Мясное, рыбное блюдо	50–70	
Салат овощной	30–45	
Напиток (какао, чай, молоко и т. п.)	150–180	1
Обед		
Салат, закуска	30–45	
Первое блюдо	150–200	
Блюдо из мяса, рыбы, птицы	50–70	
Гарнир	100–150	1
Третье блюдо (напиток)	150–180	1
Полдник		
Кефир, молоко	150–180	1
Булочка, выпечка (печенье, вафли)	50–70	
Блюдо из творога, круп, овощей	80–150	1
Свежие фрукты	40–75	
Ужин		
Овощное блюдо, каша	120–200	2
Творожное блюдо	70–120	1
Напиток	150–180	1
Свежие фрукты	40–75	
Хлеб на весь день:		
пшеничный	50–70	
ржаной	20–30	

Приложение 5

Форма технологической карты
(образец)

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов (на 1 порцию), г	
	Брутто	Нетто
Выход:		

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг		Витамины,
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Ca	Fe	B ₁

Технология приготовления _____

Приложение 6

Режим питания в зависимости
от продолжительности пребывания детей в ДОУ

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от продолжительности пребывания детей в ДОУ		
	8–10 ч	11–12 ч	24 ч
8.30–9.00	завтрак	завтрак	завтрак
10.30–11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00–13.00	обед	обед	обед
15.13	полдник	полдник*	полдник
18.30	–	ужин	ужин
21.00	–	–	2-й ужин

* При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина.

Приложение 7

Распределение энергетической ценности
(калорийности) суточного рациона питания детей
на отдельные приемы пищи

Для детей с круглосуточным пребыванием в ДОУ	Для детей с дневным пребыванием в ДОУ 8–10 ч	Для детей с дневным п ДОУ 12 ч
Завтрак (20%)	Завтрак (20%)	Завтрак (20%)

2-й завтрак (5%)	2-й завтрак (5%)	2-й завтрак (5%)
Обед (35%)	Обед (35%)	Обед (35%)
Полдник (15%)	Полдник (15%)	Полдник (15%) / или у: полдник (30–35%)
Ужин (20%)		Ужин (20%)
2-й ужин (до 5%) – дополнительный прием пищи перед сном – кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием		

В промежутке между завтраком и обедом рекомендуется дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие ф

Приложение 8

Таблица замены продуктов по белкам и углеводам

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав, г			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки	Жиры	Углеводы	
Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав, г			Добавить
		Белки	Жиры	Углеводы	к суточному рациону или исключить
Замена хлеба (по белкам и углеводам)					
Хлеб пшеничный	100	7,6	0,9	49,7	
Хлеб ржаной простой	150	8,3	1,5	48,1	
Мука пшеничная 1-й сорт	70	7,7	0,8	48,2	
Макароны, вермишель	70	7,5	0,9	48,7	
Крупа манная	70	7,9	0,5	50,1	
Замена картофеля (по углеводам)					
Картофель	100	2,0	0,3	17,3	
Свекла	190	2,9	–	17,3	
Морковь	240	3,1	0,2	17,0	
Капуста белокочанная	370	6,7	0,3	17,4	
Макароны, вермишель	25	2,7	0,3	17,4	
Крупа манная	25	2,8	0,2	17,9	
Хлеб пшеничный	35	2,7	0,3	17,4	
Хлеб ржаной простой	55	3,1	0,6	17,6	
Замена свежих яблок (по углеводам)					
Яблоки свежие	100	0,4	–	9,8	
Яблоки сушеные	15	0,5	–	9,7	
Курага (без косточек)	15	0,8	–	8,3	
Чернослив	15	0,3	–	8,7	
Замена молока (по белку)					
Молоко	100	2,8	3,2	4,7	
Творог полужирный	20	3,3	1,8	0,3	
Творог жирный	20	2,8	3,6	0,6	
Сыр	10	2,7	2,7	–	
Говядина (1-й кат.)	15	2,8	2,1	–	
Говядина (2-й кат.)	15	3,0	1,2	–	
Рыба (филе трески)	20	3,2	0,1	–	
Замена мяса (по белку)					
Говядина (1-й кат.)	100	18,6	14,0		
Говядина (2-й кат.)	90	18,0	7,5		Масло +6 г
Творог полужирный	110	18,3	9,9		Масло +4 г
Творог жирный	130	18,2	23,4	3,7	Масло -9 г
Рыба (филе трески)	120	19,2	0,7	–	Масло +13 г
Яйцо	145	18,4	16,7	1,0	
Замена рыбы (по белку)					
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	1,3	
Говядина 1-й кат.	85	15,8	11,9	–	Масло -11 г
Говядина 2-й кат.	80	16,0	6,6	–	Масло -6 г
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	Масло -8 г
Творог жирный	115	16,1	20,7	3,3	Масло -20 г
Яйца	125	15,9	14,4	0,9	Масло -13 г

Наименование продуктов	Количество (нетто, г)	Химический состав, г			Добавить к суточному рациону или исключить
		Белки	Жиры	Углеводы	
Замена творога					
Творог полужирный	100	16,7	9,0	1,3	
Говядина 1-й кат.	90	16,7	12,6	–	Масло -3 г
Говядина 2-й кат.	85	17,0	7,5	–	
Рыба (филе трески)	100	16,0	0,6	–	Масло +9 г
Яйцо	130	16,5	15,0	0,9	Масло -5 г
Замена яйца (по белку)					
Яйцо 1 шт.	40	5,1	4,6	0,3	
Творог полужирный	30	5,0	2,7	0,4	
Творог жирный	35	4,9	6,3	1,0	
Сыр	20	5,4	5,5	–	
Говядина 1-й кат.	30	5,6	4,2	–	
Говядина 2-й кат.	25	5,0	2,1	–	

Рыба (филе трески)	35	5,6	0,7	-	
--------------------	----	-----	-----	---	--

Приложение 9

Журнал витаминизации третьих блюд

Дата	Количество детей	Норма	Выход	Роспись
02.11.2010	158	35/50	1,4/6,0	

Приложение 10

Накопительная ведомость
(анализ выполнения норм расхода продуктов
питания на одного ребенка)

Месяц _____ 20__ г.

Наименование продукта	Число месяца	Всего по норме за месяц		Израсходовано		Перерасход		Недораск
		1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	1-3 года	3-7 лет	
Батон								
Хлеб								
Мука пшеничная								
Крупы								
Бобовые								
Макаронные изделия								
Картофель								
Овощи								
Фрукты								
Сок								
Сухофрукты и шиповник								
Кондитерские изделия								
Сахар								
Масло сливочное								
Масло растительное								
Яйцо								
Молоко								
Творог								
Сметана								
Сыр								
Мясо								
Птица								
Колбасные изделия								
Рыба, в т. ч. сельдь								
Чай								
Какао-порошок								
Кофейный напиток								
Соль								
Дрожжи								
Кисель								

Приложение 11

Форма журнала бракеража поступающего
продовольственного сырья и пищевых продуктов

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственно лица

Приложение 12

Форма журнала бракеража
готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание (указывае списания, возврата пз запрещения к реализе продукции)

Приложение 13

Журнал закладки основных продуктов

Дата	Завтрак	Обед	Ужин	Ответственное лицо
	Наименование, вес	Наименование, вес	Наименование, вес	Ф.И.О., подпись

Приложение 14

Форма журнала здоровья

Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Месяц / дни: апрель						
			1	2	3	4	5	6	

Примечания:

- Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- Могут использоваться следующие условные обозначения:

- Зд. – здоров;
- Отстранен – отстранен от работы;
- Отп. – отпуск;
- В. – выходной;
- Б/л – больничный лист.

Приложение 15

Журнал санитарного состояния пищеблока

Дата	Время	Санитарное состояние			Примечания
		Неудовлетворительное	Удовлетворительное	Хорошее	

Приложение 16

Тетрадь заказов продуктов

1. Базы

Название базы	Ф.И.О. руководителя	Телефон

2. Дни завоза продуктов

Дни недели	Наименование продукта	С какой базы завозят
Понедельник		
Вторник		
Среда		
Четверг		
Пятница		
Суббота		

Нормативные документы

Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций. СанПиН 2.4.1.2660-10", утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22.07.2010 № 91 (ред. от 2

Дата размещения: 05.09.2011

Источник: Журнал "Медицинское обслуживание и организация питания в ДОУ" №9, 2011 года

[Добавить комментарий](#)[К списку статей](#)[О проекте](#) | [Помощь](#) | [Разработчики](#)

Изготовлено по заказу Федерального агентства по образованию
Свидетельство о регистрации СМИ Эл №ФС77-37745 от 12.10.2009
Поддержка портала - Информационный центр "МЦФЭР Ресурсы образования"