

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

Н А К А З

17.04.2006 N 298/227

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
5 травня 2006 р.
за N 523/12397

Про затвердження Інструкції з організації харчування
дітей у дошкільних навчальних закладах

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України
від 22.11.2004 N 1591 ([1591-2004-п](#)) "Про затвердження норм
харчування у навчальних та оздоровчих закладах" з метою підвищення
якості та ефективності організації харчування дітей у дошкільних
навчальних закладах **Н А К А З У Є М О:**

1. Затвердити Інструкцію з організації харчування дітей у
дошкільних навчальних закладах, додається.

2. Міністерствам освіти і науки, охорони здоров'я Автономної
Республіки Крим, управлінням освіти і науки, охорони здоров'я
обласних, Київської та Севастопольської міських державних
адміністрацій, Республіканській санітарно-епідеміологічній станції
Автономної Республіки Крим довести Інструкцію з організації
харчування дітей у дошкільних навчальних закладах до відома
місцевих органів управління освітою, охороною здоров'я, керівників
дошкільних навчальних закладів, установ та закладів державної
санітарно-епідеміологічної служби і забезпечити її виконання.

3. Опублікувати цей наказ в інформаційному збірнику
Міністерства освіти і науки України та розмістити на сайтах
міністерств.

4. Контроль та нагляд за виконанням наказу покласти на
заступника Міністра освіти і науки України Огнев'юка В.О. та на
першого заступника Міністра охорони здоров'я України, головного
державного санітарного лікаря України Бережнова С.П.

Міністр освіти
і науки України

С.М.Ніколаєнко

Міністр охорони
здоров'я України

Ю.В.Поляченко

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
освіти і науки України,
Міністерства охорони
здоров'я України
17.04.2006 N 298/227

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
5 травня 2006 р.
за N 523/12397

ІНСТРУКЦІЯ
з організації харчування дітей у дошкільних
навчальних закладах

1. Загальні вимоги до раціонального харчування дітей у дошкільних навчальних закладах

1.1. Раціональний режим харчування, збалансованість раціону є основними умовами для підвищення опору дитячого організму до захворювань, для нормального росту і розвитку дітей, які виховуються у дошкільних навчальних закладах.

1.2. Режим харчування залежить від режиму роботи дошкільного навчального закладу і затверджується керівником закладу. Їжу необхідно видавати дітям у суворо визначений час, чотири-п'ять разів на добу, з інтервалами у 3-4 години.

Для груп, які працюють менше шести годин, організація харчування, його форми і кратність визначаються за домовленістю з батьками чи особами, які їх замінюють. Якщо діти перебувають у дошкільному навчальному закладі не більше 4 годин, то їх за бажанням батьків харчуванням можна не забезпечувати. Діти, які перебувають у закладі більше 4 годин, обов'язково забезпечуються харчуванням. При цьому режим харчування може бути одно- або дворазовий з інтервалами між прийомами їжі не більше 3-4 годин. Це може бути сніданок або обід, а також сніданок і обід.

При 10,5 і 12-годинному перебуванні дітей у закладі режим харчування повинен бути триразовим: орієнтовно для ясельних груп - сніданок 8.00-8.20, обід 11.30-12.00, вечеря 15.30-16.00; для дошкільних груп - сніданок 8.30-8.50, обід 12.30-13.00, вечеря 16.30-16.50.

При перебуванні дітей у дошкільному навчальному закладі більше 12 годин необхідно організовувати обов'язкове чотириразове харчування, при цьому вечерю передбачити о 19.00-19.30. Для дітей, які перебувають у закладі цілодобово (інтернатна група), перед нічним сном необхідно організувати додатковий п'ятий прийом їжі (склянка кефіру, ряжанки, наринне, йогурту з хлібом або печивом тощо).

1.3. У санаторних дошкільних навчальних закладах (санаторних групах) у залежності від профілю: а) для дітей, які часто і тривало хворіють; б) для дітей із захворюваннями шлунково-кишкового тракту; в) для дітей, народжених від батьків, які постраждали під час аварії на Чорнобильській АЕС; г) для дітей дошкільних навчальних закладів компенсуючого типу (порушення фізичного та (або) розумового розвитку) режим харчування повинен бути 4 або 5-разовим за призначенням лікаря.

1.4. Під час оздоровчого періоду необхідно організувати додатковий прийом їжі - другий сніданок з 10.00 до 11.00 у вигляді фруктів, соків, які видаються під час прогулянки.

1.5. Для організації оптимального питного режиму потрібно забезпечити дітей водою за індивідуальною потребою. Кип'ячену воду дають після охолодження до кімнатної температури. Її зберігають у добре вимитому посуді і міняють не рідше ніж 1 раз на добу.

1.6. Розподіл їжі за калорійністю протягом дня повинен бути таким: сніданок - 25%, обід - 35%, підвечірок і вечеря - по 20%. Тривалість сніданку, підвечірку і вечері - по 20 хв., обіду - 25-30 хв. Об'єм їжі повинен відповідати віку дитини.

Орієнтовний об'єм готових страв та окремих продуктів
для дітей різних вікових груп (у грамах)

Назва страви	Об'єм їжі для дітей (вікові групи)			
	до 1 року	від 2 до 3 років	від 4 до 5 років	від 5 до 6(7) років
Каші або овочеві страви (на сніданок або вечерю)	100	150-180	180-200	200-250
Чай, кава злакова, какао, молоко або кисломолочний напій тощо	100	150-180	150-180	150-180 (200)
Супи, бульйон	100	150	150-200	200-250 (280)
М'ясні або рибні страви	40-50	50-60	60-70	70-80 (100)
Компоти, киселі	100	100-120	120-150	150-180 (200)
Гарніри, у т.ч. комбіновані	90	100	120	130 (150)
Фрукти, соки	50-80	50-80	80-100	100-130 (150)
Салати із свіжих фруктів і овочів	40	40-50	40-50	50-60
Хліб житній (на день)	10	30	50	60
Хліб пшеничний (на день)	60	70	100	110

Примітка. При розподілі страв на порції враховується вік дитини і індивідуальні особливості: апетит, стан здоров'я, сприймання продуктів (не сприймає молоко, рибу, полуниці, яйця тощо).

1.7. Вихователі, помічники вихователів, які беруть участь в організації харчування дітей, повинні бути ознайомлені з питаннями гігієнічного та естетичного виховання дітей. Починаючи з раннього віку дитини, необхідно приділяти увагу вихованню культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі. За дитиною необхідно закріпити постійне місце за столом, при цьому розмір стола та стільця підбирається відповідно до зросту дитини.

Перед кожним прийомом їжі стіл сервірують згідно з меню. З двохрічного віку дітей привчають користуватися серветкою. На четвертому році життя навчають користуватися виделкою, а на п'ятому році - негострим ножем.

Дітей привчають сидати за стіл охайними, з чистими руками, сидіти за столом правильно і користуватися столовими приборами (згідно з вимогами навчальної програми). Руки необхідно мити безпосередньо перед тим, як дітей садять за обідні столи, і після приймання їжі. З чотирьохрічного віку дітей навчають чергувати у групі під час приймання їжі з використанням санітарного одягу (фартушки, косинки або ковпаки), сервірувати столи і збирати використаний посуд.

1.8. Дітям потрібно давати страви у тому вигляді, що допомагає процесу їх вживання: довгі макаронні вироби перед варінням переламують; мандарин, апельсин надрізають; хліб нарізають невеликими шматочками. Масло дітям молодшого віку намазують на хліб, старші діти роблять це самі.

1.9. При організації харчування необхідно дотримуватися принципів наступності, єдності вимог в дошкільному навчальному закладі і в родині. Питання раціонального харчування дітей слід включати у тематику батьківських зборів, консультацій для батьків, висвітлювати у інформаційних куточках. Для правильної організації годування дитини вдома, особливо у вихідні і святкові дні, батьки повинні знати режим і специфіку харчування у дошкільному навчальному закладі. Тому щодня в інформаційних куточках необхідно вивішувати меню із зазначенням виходу страв.

1.10. Для частування дітей у дні народження, інші свята можна використовувати приготовлені у закладі пиріг, пиріжки або принесені батьками фрукти, ягоди, цукерки, печиво (промислового виробництва). З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь дітей суворо забороняється приносити у дошкільний навчальний заклад кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, у тому числі солодкі газовані тощо.

1.11. Для збереження апетиту не рекомендується годувати дитину вдома вранці, перед відвідуванням дошкільного навчального закладу. Винятком можуть бути яблуко, морква, овочевий сік у кількості 50-100 г. Якщо дитина поснідала вдома, їй і не слід примушувати снідати вдруге.

1.12. Раціональне харчування в дошкільному навчальному закладі передбачає обов'язкове складання меню. Примірне двотижневе меню складається на зимово-весняний і літньо-осінній періоди року або на кожен сезон року окремо та погоджується з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби і затверджуються керівником навчального закладу (додаток 2). Примірне двотижневе меню складається з урахуванням забезпечення сезонними продуктами: свіжими (консервованими, квашеними) овочами, ягодами, фруктами (сухофруктами), соками, варенням тощо. Як приправи і спеції у літній і зимовий періоди року дозволяється використовувати зелень петрушки, кропу, селери, цибулі, часнику тощо, лавровий лист, сік лимону або лимонну кислоту. Зелень може бути парниковою або вирощеною у відкритому ґрунті. У харчуванні дітей забороняється застосування оцту, натуральної кави, напоїв з неї.

1.13. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 N 1591 ([1591-2004-п](#)) "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах".

Розподіл продуктового набору за основними групами та видами продуктів (у відсотках) наведено у додатку 1.

1.14. Частота та обсяг завою продуктів харчування і продовольчої сировини повинні залежати від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад, при цьому частота завою повинна становити 2-3 рази на тиждень (м'ясні страви готуються - 4 рази, сирні та рибні - 2-3 рази на тиждень). Важливо правильно поєднувати продукти і страви. При видачі на перше розсольнику, овочевого супу, борщу на друге необхідно давати гарнір із крупів, макаронних виробів, комбінований гарнір, а також овочевий салат або овочі. При видачі на перше круп'яного супу на друге рекомендується гарнір з овочів. Перед обідом дітям слід

давати свіжі овочі або соління (морква, цибуля, часник, помідор, огірок тощо) у кількості 10-50 г для підвищення апетиту, засвоєння їжі.

1.15. Відповідно до примірного двотижневого меню повинно надаватися попереднє щомісячне замовлення на продукти до суб'єктів підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини (дрібнооптова база, споживча кооперація, плодоовочева база, фірма, приватні підприємці тощо). Регулярно, один раз у 2-3 дні необхідно надавати заявки на продукти (додаток 3), які зберігаються у суб'єктів підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини, копії заявок - у керівників дошкільних навчальних закладів з відміткою про їх виконання. Частота завезення продуктів, у тому числі продуктів, що швидко та особливо швидко псуються (м'ясо, риба, сир, сметана тощо), повинна суворо відповідати термінам реалізації та умовам зберігання продуктів, що швидко та особливо швидко псуються (додаток 4).

1.16. Ураховуючи можливі перебої у постачанні продуктів харчування, у дошкільному навчальному закладі повинен бути двотижневий запас рибних, м'ясних консервів, молочних продуктів тривалого терміну зберігання, фруктів. Запас овочів у дошкільному навчальному закладі повинен бути не більше ніж на 20 діб, круп, бобових - 30 діб.

1.17. Консерви м'ясні, рибні та овочеві можуть використовуватися як виняток при відсутності м'яса, риби, свіжих овочів, але тільки після їх термічної обробки при приготуванні перших і других страв. При цьому необхідно закуповувати натуральні консерви без додавання олії, томату, оцту. Із консервованих фруктових компотів промислового виробництва можна готувати страви тільки після розведення та обов'язкового повторного кип'ятіння. У харчуванні дітей, крім свіжих овочів, рекомендується використовувати солоні (огірки, капусту, яблука). Для кожного конкретного дошкільного навчального закладу за погодженням з територіальною санепідстанцією при наявності необхідних умов допускається заготівля овочів, зелені тощо - висушування, соління, квашення овочів без їх герметичного закупорювання.

1.18. Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв необхідно складати меню-розклад. Меню-розклад складається окремо для двох вікових груп - дітей віком до 3 років та дітей віком від 3 до 6(7) років відповідно до затверджених норм харчування. В меню-розкладі зазначається кількість порцій для дітей до 3 років, дітей віком від 3 до 6(7) років та дітей, на яких поширюються пільги. Кількість продуктів (вага брутто), що використовуються, записується у меню-розкладі у вигляді дробу: у чисельнику - на одну дитину, у знаменнику - на всіх дітей. Обов'язково указується повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи.

1.19. У меню-розкладі обов'язково указують кількість працівників дошкільного навчального закладу, які харчуються згідно із заявами на ім'я керівника; для них виписується харчування за нормами для дітей старшої вікової групи. Вартість обіду персонал сплачує щомісяця за окремою відомістю. Меню-розкладка складається медичним працівником, комірником, кухарем, підписується керівником дошкільного навчального закладу.

Харчування дітей віком від 2 місяців до 1 року здійснюється за призначенням лікаря. Для цих дітей медичним працівником складається окрема меню-розкладка.

1.20. У разі, якщо до дошкільного навчального закладу не прийшло 4 і більше дітей, продукти довгострокового зберігання (цукор, олія, цукерки, печиво), які були виписані на обід, підвечірок і вечерю, кухар повинен повернути до комори, а продукти з обмеженим терміном придатності до споживання (молоко, м'ясо, риба, сметана, масло вершкове тощо) розподілити на присутніх у закладі дітей. Якщо прийшло на 4 і більше дітей від кількості дітей, на яких було розраховано меню, то для них необхідно додатково виписати продукти, що обов'язково оформляється відповідним актом, накладною та записом у меню-розкладці за підписами медсестри, кухаря, комірника, керівника навчального закладу.

Меню-розкладка складається відповідно до картотеки страв, яка затверджується керівником закладу. Картотека страв - це набір карток-розкладів страв для Картотеки страв (додаток 5) за групами страв: перші, другі, треті страви, салати, гарніри тощо.

1.21. Для встановлення фактичної кількості відходів після завезення у дошкільний навчальний заклад свіжих овочів необхідно провести їх контрольну зачистку. Фактична кількість відходів встановлюється зважуванням продукту до і після холодної обробки. Кількість відходів ділиться на масу продукту до очищення (у г бруто) та помножується на 100% (наприклад: картопля до очищення - 1000 г, після очищення - 700 г, відходи - 300 г (1000 г - 700 г); питома вага відходів складає $(300 \text{ г} : 1000 \text{ г}) \times 100\% = 30\%$). У разі надходження продуктів харчування, продовольчої сировини, в якій питома вага відходів перевищує стандартну, здійснюється контрольна кулінарна обробка, під час якої встановлюється фактична кількість відходів. Якщо питома вага неістівної частини харчових продуктів (додаток 6) перевищує стандартні відходи, то у Зошиті обліку відходів (додаток 7) указується фактична кількість відходів (у відсотках), наприклад: картопля - 32% відходів, морква - 28%. За результатами обробки складається акт або робиться відповідний запис у Зошиті обліку відходів за підписом трьох осіб (медсестри, кухаря і незалежної особи), який засвідчується підписом керівника закладу. До Зошиту обліку відходів заноситься також інформація щодо відходів після холодної обробки або до другої термічної обробки риби, м'яса, які використовуються для приготування котлет, биточків та інших страв. При цьому відходи м'яса, риби, яєць тощо зберігаються до вечора, тобто закінчення робочого дня кухарів.

1.22. Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медпрацівником (лікар, медсестра, діетсестра) або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування (вихователь, методист тощо), призначеною за наказом керівника закладу (кухар не може бути відповідальним за зняття проб). Медпрацівник або особа, відповідальна за організацію харчування дітей, знімає пробу безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі для груп після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах - хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

1.23. Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва - сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.

Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що вказується зовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, пиріжки тощо) їх зважують у кількості 5-10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

Результати зняття проби вносяться до Журналу бракеражу готової продукції (додаток 8) особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після підпису у наведеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви окремо. Журнал бракеражу готової продукції повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і печаткою закладу.

1.24. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону. Добова проба страв є показником якості роботи кухарів закладу. Тому її відбирає кухар з казана у присутності медпрацівника або при відсутності медпрацівника – особи, відповідальної за організацію харчування дітей (визначеною наказом), в чистий посуд з кришкою (попередньо помиті та перекип'ячені) до видачі їжі дітям. Проби відбирають в об'ємі порцій для дітей молодшої вікової групи, зберігають на харчоблоці у холодильнику при температурі +4 – +8 град.С. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, наприклад сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня тощо.

Добові проби, а також проби, які відбираються при здійсненні бракеражу, не оплачуються особою, яка проводила зняття проб.

1.25. Поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку обов'язково вивішується графік видачі їжі та денне меню із зазначенням виходу кожної страви, яке завірено керівником і медичним працівником закладу. Перед харчоблоком і в групах повинні бути вивішені таблиці, в яких визначається об'єм порції, що мають отримати діти кожної з вікових груп.

1.26. Казани, каструлі на харчоблоці, а також відра, каструлі, ополоники у групах повинні бути виготовлені із матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з продуктами харчування, виміряні і відповідно промарковані. Не рекомендується використовувати емальований та алюмінієвий кухонний посуд. Столовий посуд може бути фаянсовий, порцеляновий або з нержавіючої сталі. Забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання, поцупленого посуду та емальованого з пошкодженою емаллю. Кількість столового посуду у групі повинна відповідати кількості дітей за списком.

1.27. З метою охорони здоров'я і життя дітей видача готових страв здійснюється безпосередньо після закінчення їх приготування та бракеражу готової продукції. Працівники груп у чистому санітарному одязі (халат, фартух, хустка), чистими руками доставляють їжу у групи лише у промаркованих, закритих кришками відрах і каструлях. Час видачі готових страв з харчоблоку повинен збігатися з графіком видачі їжі та режимами дня груп. При наявності у дошкільному навчальному закладі груп подовженого або цілодобового перебування дітей робота харчоблоку повинна бути організована, щоб готові страви на останній прийом їжі видавались безпосередньо після їх приготування або проміжок часу між закінченням приготування страви та вживанням її дітьми не перевищував 30 хвилин.

1.28. Не дозволяється садити дітей за столи до закінчення сервірування. В ясельних групах годування дітей, які можуть їсти самостійно, організують так, щоб вони не чекали їжу. Їх годують

невеликими групами, одночасно по 3-4 дитини за столом. Після вживання першої страви дітям необхідно відразу подавати другу страву тощо.

1.29. Велика кількість залишків їжі на тарілках (понад 15% від об'єму порції) може свідчити про погане самопочуття дитини, низьку смакову якість страви, про нерационально складене меню, помилки у режимі харчування (скорочені інтервали між прийомами їжі) тощо.

1.30. Для контролю за виконанням затвердженого набору продуктів медсестра веде Журнал обліку виконання норм харчування (додаток 9). На підставі даних цього журналу кожні десять днів проводиться аналіз якості харчування, а при необхідності - його корекція. При повному виконанні норм харчування можна не проводити розрахунок хімічного складу раціонів харчування тому, що затверджені норми харчування мають хімічний склад, що відповідає фізіологічним потребам дітей в основних харчових речовинах та енергії. При невиконанні норм харчування до кінця місяця, з метою подальшої корекції харчування, необхідно проводити розрахунок основних інгредієнтів їжі (білків, жирів і вуглеводів) у раціонах харчування дітей відповідно до Таблиць хімічного складу та енергетичної цінності деяких продуктів харчування (додаток 10).

1.31. Для забезпечення дітей вітаміном С необхідно проводити обов'язкову С-вітамінізацію страв. За організацію проведення С-вітамінізації відповідають керівник, кухар та медичний працівник закладу.

1.32. С-вітамінізація здійснюється аскорбіновою кислотою (пігулки, порошок), яку для попередження руйнування необхідно зберігати у темному прохолодному місці, у закритій тарі, під замком, при суворому дотриманні терміну придатності. Необхідно вітамінізувати перші або треті страви обіду (борщ, овочевий суп, компот, чай, кисіль). С-вітамінізація проводиться безпосередньо за 15 хвилин до видачі їжі при температурі страв не вище 45-60 град.С. Аскорбінова кислота вноситься з розрахунку: 30 мг для дітей віком до 1-го року, 35 мг - до 3-х років, 40 мг - від 3-х до 7-ми років. Для вітамінізації перших страв і компотів таблетки або порошок аскорбінової кислоти з урахуванням кількості порцій розчиняють у невеликій кількості рідини в порцеляновій чашці або тарілці, помішуючи ложкою з нержавіючої сталі, порцеляни або дерева. Цей розчин виливають у емність з готовою стравою і ретельно перемішують. Чашку або тарілку ополіскують рідиною страви, яку вітамінізують, виливають у емність з готовою стравою і знову перемішують. При вітамінізації киселю аскорбінову кислоту вносять у рідину, якою розводять крохмаль, і виливають у емність, де готується страва, після чого вітамінізовану страву доводять до кипіння (не кип'ятити). Вітамінізовану страву одразу видають у групи. При тривалому зберіганні вітамінізованої страви аскорбінова кислота руйнується. Повторне підігрівання страв забороняється.

Медична сестра повинна щоденно робити запис про С-вітамінізацію у Журналі обліку виконання норм харчування та у меню-розкладі щодо назви страви, яка вітамінізується, кількості порцій, загальної кількості використаної аскорбінової кислоти, кількості препарату на одну порцію та часу проведення вітамінізації.

За умов достатнього фінансування поряд з С-вітамінізацією готових страв рекомендується проводити додаткову вітамінізацію дітей полівітамінними препаратами для забезпечення їх потреб у найважливіших вітамінах. Додаткова видача полівітамінних препаратів рекомендується в першу чергу дітям з незадовільним соматичним статусом (які відстають у фізичному розвитку, часто або

тривало хворіють, мають поганий апетит), а також дітям у період сезонних підйомів захворюваності на гострі респіраторні і вірусні інфекції.

1.33. В умовах ускладнення епідемічної ситуації: епідемія грипу, спалахи респіраторно-вірусних інфекцій в дошкільних навчальних закладах, додаткову вітамінізацію необхідно проводити з жовтня або з моменту виникнення загрози розповсюдження захворювань. Полівітамінні препарати "Гексавіт", "Ундевіт", "Ревіт" тощо видають дітям віком від 2-х років за призначенням лікаря-педіатра. Полівітаміни дають під час сніданку чи обіду. При цьому С-вітамінізацію готових страв в цей час не відмінюють.

1.34. З метою підвищення ефективності вітамінізації необхідно нормалізувати функціональний стан мікробіоценозу організму, особливо у тих дітей, у яких були захворювання або порушення функції шлунково-кишкового тракту (гастрити, дискінезії жовчовивідних шляхів, холециститу, панкреатити, ентероколіти тощо). Для цього необхідно включати у раціони кисломолочні напої (кефір, нарині, ряжанка, йогурти тощо).

1.35. Загальне керівництво організацією харчування здійснює керівник дошкільного навчального закладу. Постачальники продуктів харчування і продовольчої сировини разом з керівником закладу складають графіки і маршрути постачання та обсяги завою.

1.36. Лікар контролює додержання санітарно-протиепідемічного режиму на харчоблоці, виконання меню, якість та безпеку страв, проводить санітарно-освітню роботу серед персоналу і батьків з питань раціонального харчування, особливо в оздоровчий період. Лікар дає оцінку ефективності харчування, призначає індивідуальне харчування дітям першого року життя і дієтхарчування для дітей диспансерної групи, проводить заняття з персоналом щодо питань гігієни харчування, профілактики харчових отруєнь і гострих кишкових інфекцій.

1.37. Медична сестра під час приймання комірником (кухарем) продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, контролює їх безпечність та якість у Журналі бракеражу сирової продукції (додаток 15) за термінами реалізації і умовами зберігання. Медсестра веде документацію з харчування, складає примірне двотижневе меню, меню-розклад, проводить антропометричні вимірювання (дітей ясельних груп - 1 раз на місяць, садових - 1 раз на квартал; в період оздоровлення - щомісяця), здійснює С-вітамінізацію, контролює вихід, безпеку і якість страв (бракераж готової продукції), дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку, дотримання правил особистої гігієни персоналом, наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку (Журнал здоров'я працівників харчоблоку, додаток 11), своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні книжки). Медсестра проводить заняття з гігієни харчування й основ дитячого дієтичного харчування, санітарно-освітню роботу, у тому числі бесіди щодо харчування дітей у колективі і родині (вечеря дитини вдома, харчування у вихідні дні тощо).

1.38. Комірник (завгосп) контролює умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу, відповідає за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні, здійснює їх облік у Книзі складського обліку (додаток 12), бере участь у складанні меню.

При централізованій доставці продуктів харчування приймання продуктів підтверджується не тільки розпискою комірника у

супровідному документі постачальника, але і штампом (печаткою) закладу.

1.39. Кухар бере участь у складанні меню, відповідає за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі, за дотримання технології виготовлення, за відбір та зберігання добової проби страв, за додержання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку. Санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки) замінюється при забрудненні.

Кухар та інші працівники харчоблоку особисто розписуються у Журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. Кухарю підпорядковані кухонні робітники, які у роботі також повинні дотримуватися вищенаведених санітарних вимог.

Працівники дошкільного навчального закладу, у тому числі харчоблоку, проходять медичні огляди відповідно до чинного законодавства.

2. Оцінка ефективності харчування

2.1. Показниками правильної організації харчування в дошкільних навчальних закладах є показники здоров'я дітей (ступінь фізичного розвитку дітей за результатами антропометричних вимірювань, поширеність захворювань, у тому числі шлунково-кишкових, індекс здоров'я тощо). В закладах необхідно здійснювати постійний контроль за харчуванням дітей, станом їх здоров'я, систематично аналізувати перелічені показники і відповідно до цього проводити корекцію харчування.

2.2. Для оцінки ефективності харчування необхідно проводити аналіз фізичного розвитку дітей. Оцінка рівня фізичного розвитку проводиться з використанням стандартних таблиць: для дітей до 3 років - 1 раз на місяць, від 3 до 6(7) років - 1 раз на квартал. Одночасно з цим враховуються й абсолютні показники приросту маси тіла за певні проміжки часу - за місяць чи за квартал, які заносяться у Журнал антропометрії (додаток 13). Особливо важливо стежити за динамікою цих показників у дітей груп ризику (діти диспансерної групи, діти з надлишком або з дефіцитом маси тіла).

2.3. Нервово-психічний розвиток дітей оцінюється за віковими показниками. При цьому звертається увага на правильність розвитку статичних і моторних функцій, мови, навичок самообслуговування, особистої і загальної гігієни, ігрової і трудової діяльності, готовність до навчання у школі.

Серед результатів лабораторних досліджень, що можуть служити критеріями оцінки ефективності харчування, важливе значення мають результати дослідження крові, що дозволяють вчасно виявити наявність анемії (низький рівень гемоглобіну, кольорового показника, кількості еритроцитів), алергії (лейкопенія, еозинофілія, уповільнена ШОЕ, гіповітаміноз).

Оцінкою адекватності харчування є рівень захворюваності дітей, особливо гострими респіраторними інфекціями і шлунково-кишковими захворюваннями, тому, що при неправильному харчуванні знижується імунітет і зменшується опірність дитячого організму.

2.4. Питання організації харчування у дошкільному навчальному закладі необхідно заслуховувати на загальних зборах (конференціях) колективу закладу, засіданнях ради дошкільного навчального закладу.

3. Організація дієтичного харчування

3.1. Дієтичне харчування дітям призначається лікарем закладу: дітям, які часто і тривало хворіють, мають хронічні захворювання (в період загострення хвороби). Списки дітей на дієтхарчування складаються при відборі дітей на курс протирецидивного лікування і уточнюються лікарем упродовж періоду перебування на дієті.

3.2. Дітям з надлишковою масою тіла й ожирінням, крім дієтичного харчування, необхідно підвищити рухову активність шляхом залучення їх до рухливих ігор, а також призначенням занять лікувальної фізкультури.

3.3. Лікар і медсестра повинні проводити роз'яснювальну роботу з батьками щодо характеру дієти і надавати рекомендації з харчування вдома, дотримання режиму харчування у вихідні і святкові дні, повинні роз'яснювати батькам правила застосування мінеральних вод, відварів лікувальних трав, вітамінів тощо.

3.4. Основними критеріями ефективності застосування дієтхарчування є:

- видужання, зниження частоти хронічних захворювань;
- поліпшення загального самопочуття дитини (зниження стомлюваності, підвищення настрою і загального тону організму);
- поліпшення показників морфологічного стану крові;
- поліпшення інших клініко-біохімічних фізіологічних показників.

3.5. Дієтичне харчування передбачає зміну технології приготування страв (готуються тушковані, варені, протерті страви).

Для дітей диспансерної групи найбільш прийнятною дієтою є дієта N 5, що може бути використана як основа для дієт N 7 (з обмеженням солі) і N 8.

Продукти і страви, що рекомендуються для різних дієт

Продукти і страви	Дієта N 5	Дієта N 7	Дієта N 8
Хліб	Пшеничний не свіжоспечений, але не із закінченим терміном придатності, печиво галетне	Пшеничний не свіжоспечений, але не із закінченим терміном придатн., дієтичний, безсольовий	Житній
Супи	З овочами, крупами, із вермішеллю, молочні, фруктові	Вегетаріанські з різних овочів, борщі; з круп, молочні, фруктові	Овочеві, 1-2 рази в тиждень
Страви з м'яса	Нежирні сорти м'яса, птиця, кролик у відвареному вигляді і страви з рубленого м'яса. Після відварювання можна тушити і запікати	Нежирні сорти м'яса, птиця, кролик у відвареному вигляді і страви з рубленого м'яса. Допускається наступне легке обсмажування	Нежирні сорти м'яса, птиця, кролик переважно у відвареному вигляді

Страви з риби	Риба варена, запечена після відварювання	Риба варена, допускається після відварювання легке обсмажування	Нежирні сорти риби у відвареному, паровому вигляді
Страви і гарніри з овочів	Картопля, різні овочі у вигляді салатів або відварні, запечені. Виключити: редьку, редис, щавель, шпинат, бобові (крім зеленого горошку)	Овочі варені і сири не подрібнені, картопля у "мундирі". Виключити: редьку, редис, щавель, шпинат, бобові (крім зеленого горошку)	Овочі у сирому і вареному вигляді, картопля і буряк через день, солоні овочі 1-2 рази на тиждень
Страви і гарніри з круп і макаронних виробів	Різні каші, пудинги, запіканки з круп, вермішель, локшина домашня	Див. діету N 5 плюс круп'яні котлети	Каші розсипчасті
Яйця і страви з них	Яйця варені, омлет	Яйця варені, омлет	Яйця варені, омлет
Фрукти, ягоди, соки	Ягоди і фрукти солодких сортів у свіжому вигляді, киселі, компоти, яблука сири і печені	Різні фрукти і ягоди у свіжому вигляді й у стравах, сухофрукти (курага, родзинки тощо)	Фрукти і ягоди у свіжому вигляді, солодкі сорти обмежують
Кондитер. вироби	Цукор, варення, джем, мед, мармелад, зефір, вершкова карамель	Цукор, варення, джем, карамель фруктовая, мармелад, зефір, льодяники	Цукор, варення, джем обмежено
Молочні продукти і страви	Молоко, кисломолочні продукти, у тому числі сир кисломолочний в стравах (запіканки, ліниві вареники)	Див. діету N 5	Молоко, кефір, кисле молоко промислового виробництва, сир кисломолочний у стравах
Жирні продукти	Олія, масло вершкове, вершки, сметана	Див. діету N 5	Масло вершкове, олія, сметана
Напої	Чай, чай з молоком, кава злакова з молоком, ягідні, овочеві соки, настій шипшини	Див. діету N 5	Чай, фруктові і овочеві соки, відвар шипшини

4. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання, безпеки, якості, умов зберігання і реалізації продуктів харчування і продовольчої сировини, технології приготування страв

4.1. Обсяг та частота завозу продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються в залежності від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад, і повинні бути не рідше 2-3 разів на тиждень.

4.2. Маршрути, графіки та обсяг завозу продуктів харчування і продовольчої сировини у дошкільні навчальні заклади відпрацьовуються суб'єктами підприємницької діяльності та погоджуються з засновником (власником), керівником дошкільного навчального закладу.

4.3. Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом з маркуванням "Продукти". Кузови машин ізсередини повинні бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним Міністерством охорони здоров'я України до контакту з продуктами харчування, і обладнані стелажми, що можуть зніматися. Територіальною санітарно-епідеміологічною станцією на кожную автомашину видається санітарний паспорт терміном на один рік. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

4.4. Продукти харчування та продовольча сировина приймаються комітником (завгоспом), кухарем дошкільного навчального закладу або особою, яка визначена наказом керівника, відповідальною за приймання продуктів, із залученням медпрацівника (склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини затверджується керівником закладу). Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією. Вони повинні прийматися лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, повинні відповідати вимогам державних стандартів. Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів - ґатунок, категорії, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах). Терміни реалізації визначаються підприємством-виробником або підприємством-постачальником (дрібнооптова база, торговельна організація, спонсор, що надав гуманітарну допомогу тощо). Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішенням тендерних комітетів (комісій) за погодженням з територіальною установою санітарно-епідеміологічної служби. Закупівлю або придбання продуктів харчування (овочів, фруктів, молочних продуктів, м'яса, меду тощо) з індивідуальних або фермерських господарств, фірм, кооперативів, садових товариств проводять за погодженням із територіальною санітарно-епідеміологічною станцією.

4.5. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини складається акт бракеражу у 3-х примірниках, аналогічно, як і на продукти з великим (понад стандартний) відсотком відходів. Недоброякісна продукція разом із актом, що підтверджує недоброякісність, повертається постачальнику. При невиконанні заявки на продукти харчування та продовольчу сировину або при надходженні продуктів низької якості до постачальника надсилається

претензійний лист, копії цього листа – до управління освіти і науки місцевої державної адміністрації, територіальної установи державної санітарно-епідеміологічної служби. У листі вказуються вага продуктів, нестачу яких встановлено, перелік продуктів, які не завезено, або наводяться відомості щодо продуктів низької якості (до листа обов'язково додається акт бракеражу).

4.6. При виявленні нестачі або надлишку одного з видів продуктів матеріально відповідальна особа зобов'язана припинити приймання продуктів харчування та продовольчої сировини. Подальше приймання продуктів харчування здійснюється комісією з бракеражу за участю працівника бухгалтерії (якщо він є у штаті закладу), представника постачальника, а також представника органу громадського самоврядування (від колективу закладу або від батьків). Результати оформлюються актом приймання у 2-х примірниках: один – для обліку прийнятих продуктів харчування, другий – для направлення претензійного листа постачальникові. Акт складають того ж дня, коли було виявлено нестачу або надлишок.

4.7. Забороняється замовляти, приймати та використовувати у дошкільному навчальному закладі м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за виключенням печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо). В дошкільних навчальних закладах забороняється використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти. Сардельки, сосиски, варені ковбаси повинні прийматися не нижче 1 ґатунку. Забороняється приймати продукти недоброякісні або сумнівної якості із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення.

4.8. Відомості про якість продуктів, що швидко псуються, у тому числі молока, реєструються медичною сестрою у Журналі бракеражу сирих продуктів. Тара, в якій надходять продукти, що швидко псуються (м'ясо, риба, молочні продукти тощо), повинна мати кришки. Тара і кришки повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з продуктами харчування; тару необхідно відповідно промаркувати – "м'ясо", "сметана", "риба", "сир кисломолочний" тощо і використовувати за призначенням. Після кожного використання тара підлягає обов'язковому миттю гарячим 2% розчином кальцінованої соди (20 г на 1 л води) з наступним ошпарюванням окропом і просушуванням. Обмінну тару необхідно зберігати в спеціально відведених місцях, що виключає її забруднення.

4.9. Комірник(завгосп) несе повну матеріальну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари, додержання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Облік продуктів та продовольчої сировини, а також тари здійснюється у Книзі складського обліку, де вказується дата їх надходження, номер накладної, постачальник, об'єм поставки, дата та об'єм щоденної реалізації. При відсутності у штаті комірника (завгоспа) наказом керівника закладу відповідальність покладається на працівника, з яким укладається угода щодо повної матеріальної відповідальності. За продукти харчування, що знаходяться на харчоблоці, повну

матеріальну відповідальність несе шеф-кухар або кухар.

4.10. Продукти харчування, продовольчу сировину і тару необхідно зберігати у спеціально обладнаних коморах, овочесховищах, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим. Комори повинні бути оснащені необхідним обладнанням, меблями, посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами вимірювання, гилями, тарою тощо. Стелажі, шафи, рундуки для зберігання продуктів харчування повинні бути підняті від підлоги на 15 см для забезпечення можливості прибирання. При зберіганні продуктів у тарі на підтоварниках або стелажах їх необхідно встановлювати на відстані 20 см від стіни. Сіль, цукор, яйця необхідно зберігати у сухих приміщеннях, окремо від продуктів, які сильно пахнуть.

4.11. Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодильне обладнання (холодильники побутові, холодильні шафи, прилавки, морозильні камери). Для молочних та м'ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодильне обладнання. У випадках зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство.

4.12. Продукти харчування (суміші) для дітей 1 року життя необхідно зберігати в окремих холодильниках. У холодильному обладнанні повинні бути термометри, температурний режим контролюють комірник(завгосп), кухар і медсестра. Терези товарні, гастрономічні (промарковані окремо для сирови та готової продукції), а також гири підлягають метрологічній перевірці 1 раз на рік, про що свідчить тавро на них. При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги - для цього використовуються тара, чистий папір або клейонка. Термін зберігання продукту обчислюється з моменту закінчення його виготовлення на виробництві, що зазначений в накладній.

4.13. Молоко, як продукт, що особливо швидко псується, необхідно приймати безпосередньо на кухню, минаючи комору, за виключенням молока тривалого терміну зберігання у пакетах. Для дітей до 3-х років необхідно використовувати молоко жирністю 3,2%, для дітей старше 3-х років - від 2,5 до 3,2%. При прийманні пляшкового молока спочатку проводять пробне кип'ятіння у кількості 200-300 мл, потім кип'ятиться решта молока. Час постачання молока необхідно відрегулювати так, щоб воно доставлялося рано-вранці, для забезпечення його рівномірної реалізації протягом дня. Сире молоко повинне зберігатися у холодильнику і кип'ятитися при необхідності його використання. Якщо це не можливо, то молоко кип'ячене після зберігання у холодильнику перед використанням необхідно повторно перекип'ятити.

4.14. Кисломолочні напої у дрібній розфасовці необхідно давати дітям безпосередньо у групах. Не допускається їх переливання і змішування в одній ємності.

4.15. Масло вершкове необхідно використовувати жирністю не нижче 72,5%, сир кисломолочний - жирністю від 9% (напівжирний) до 18%. Масло вершкове повинно зберігатися у холодильному обладнанні у тарі виробника або брусками у пергаменті на чистому розносі окремо від продуктів, які сильно пахнуть.

4.16. Сир твердий необхідно зберігати без тари на чистих дерев'яних дошках, які періодично протирають серветкою, що просочена 3% розчином кухонної солі. Якщо сир розрізаний, його зберігають загорнутим у серветку, що змочена 3% розчином кухонної

солі.

4.17. Картопля, соління та інші овочі вимагають особливих умов зберігання. Склади і комори для них повинні бути сухими, без природного освітлення та мати достатню вентиляцію. Висота шару картоплі або інших овочів у засіках не повинна перевищувати 1,5 м. Стан овочів при зберіганні необхідно контролювати 1-2 рази на тиждень, при цьому зіпсовані овочі слід негайно видаляти. Для заготівлі квашених овочів (огірки, помідори, капуста тощо) необхідно використовувати сіль понад добової норми згідно з рецептурою за технологією.

4.18. Житній і пшеничний хліб зберігаються окремо один від одного. Дверцята шафи для хліба повинні бути з отворами для вентиляції. Хлібні полиці або лотки для зберігання хліба один раз на тиждень протирають білою тканиною, що змочена 1% розчином столового оцту.

4.19. Яйця зберігають у сухому прохолодному приміщенні. Перед приготуванням страв яйця обов'язково замочують на 30 хвилин у 2% розчині питної соди, після чого мийуть проточною водою. Для миття яєць повинна бути окрема ємність з маркіруванням "для миття яєць".

4.20. Облік продуктів харчування і тари в закладі включає:

- а) повний облік надходження і своєчасну реєстрацію у документах руху продуктів харчування і тари (прийняття, видача, передача, повернення і т.д.);
- б) контроль за правильним використанням коштів, що виділяються на харчування;
- в) контроль за зберіганням продуктів харчування, дотриманням установлених правил щодо оформлення приймання й видачі їх, за проведенням інвентаризацій (переобліку).

4.21. Безпека і якість продуктів харчування та продовольчої сировини залежить від умов їх зберігання, у тому числі від температури, вологості. При тривалому зберіганні у несприятливих умовах, а також при недодержанні товарного сусідства, вони псуються, гниють, висихають, частково втрачають вагу, збільшується відсоток відходів. Норми натуральних втрат продуктів харчування при зберіганні у коморах та складських приміщеннях (додаток 14) у залежності від сезону року.

4.22. У разі псування продуктів у коморі або на складі дошкільного навчального закладу, комісією з бракеражу складається акт. В акті необхідно зазначати:

- час складання акта, назву закладу, прізвища і посади осіб, які брали участь у вибракуванні недоброякісних продуктів харчування;
- реквізити постачальника, вид, номер і дату супровідних документів, разом з якими надійшли продукти харчування;
- інші дані, що необхідні для більш докладної характеристики продуктів;
- причини псування продуктів.

4.23. Під час приготування страв необхідно суворо дотримуватися поточності виробничого процесу. Обробку сирих і готових продуктів необхідно проводити на різних столах з відповідним маркуванням. Забороняється розморожування (дефростація) м'яса дрібними шматками, а також у воді або поруч із плитою. Не допускається його повторне заморожування. Місця, які мають згустки крові, клейма, а також забиті місця, повинні ретельно зачищатися і видалятися. Рибу розморожують на повітрі або у воді. При цьому для зменшення втрат мінеральних речовин у воду додають сіль кухонну у розрахунок 7-10 г на 1 л води. Рибне філе

не дозволяється розморожувати у воді.

4.24. Кулінарна обробка продуктів включає холодну і термічну обробки, які необхідно проводити із максимальним збереженням смакової якості і поживної цінності, зокрема вітамінів. Плодоовочеві продукти, що призначені для споживання у сирому вигляді, повинні після ретельного миття обдаватися крутим окропом у друшляку. З метою зберігання вітаміну С овочі необхідно очищати і нарізати безпосередньо перед приготуванням страв, закладати у підсолену воду, що кипить, варити в посуді з нержавіючої сталі під закритою кришкою, не допускаючи бурхливого кипіння.

4.25. З метою профілактики псевдотуберкульозу з 1 березня у дошкільних навчальних закладах забороняється приготування салатів із свіжих овочів врожаю минулого року. Такі овочі підлягають обов'язковій термічній обробці. Для профілактики спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь з 15 квітня до 15 жовтня забороняється готувати вінегрет. Упродовж холодного періоду року вінегрет дозволяється готувати лише на обід або вечерю, що виключає можливість варіння овочів на наступний день. Салати і вінегрети необхідно готувати з дотриманням санітарних норм, заправляти безпосередньо перед видачею.

4.26. Кулінарна обробка продуктів повинна максимально зберігати харчову цінність, підвищувати засвоєння їжі, надавати їй приємного зовнішнього вигляду, смаку й запаху.

Мікробне забруднення продуктів, що виникає при їх первинній обробці, ліквідується наступною термічною обробкою. З метою профілактики спалахів гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь не допускається використання несправного технологічного обладнання, недостатній температурний режим приготування страв, скорочення часу термічної обробки продуктів. Під час холодної і термічної обробки продуктів необхідно суворо дотримуватися вимог санітарних правил і норм, контролювати роботу технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок). Варити і тушкувати продукти слід при температурі 100 град.С, смажити – при 195-200 град.С. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв. Тривалість термічної обробки продуктів наведено у додатку 16.

4.27. Найбільш небезпечними щодо виникнення кишкових інфекцій є вироби з м'ясного або з рибного фаршу (котлети, тфтельки, зрази, битки тощо). Тому ці вироби повинні двічі проходити термічну обробку: смаження в жиру на плиті впродовж 10 хвилин, з наступним смаженням у духовій шафі 10 хвилин, при температурі 220-250 град.С. Аналогічно готують сирники, смажену рибу шматками, печінку. При використанні відвареного м'яса, птиці, риби для приготування других страв їх після розподілу на порції необхідно обов'язково повторно кип'ятити у бульйоні. Для обробки сирого та вареного м'яса потрібно мати окремі м'ясорубки.

4.28. У дошкільних навчальних закладах забороняється виготовлення кислого молока ("самоквасу"), холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів "по-флотськи" з сиром м'яким або м'ясом, млинців з сиром м'яким або м'ясом, кремів, морсів, напоїв з штучними барвниками та ароматизаторами. Забороняється використання газованих напоїв, а також напоїв і соків непромислового виготовлення.

4.29. Не допускається використання пастеризованого пляжного молока без кип'ятіння, сиру м'якого (за винятком сиру, який виготовлено на дитячій молочній кухні) і сметани без термічної обробки. Перекисле молоко (простоквашу) дозволяється

використовувати лише для приготування тіста.

4.30. Включення до асортименту нових продуктів та страв проводиться тільки за умови отримання позитивного висновку Міністерства охорони здоров'я України.

4.31. З метою здійснення поточного державного санітарно-епідеміологічного нагляду за якістю харчування представники установи санітарно-епідеміологічної служби у присутності представника адміністрації закладу (керівник, медичний працівник тощо) повинні проводити відбір проб для лабораторного дослідження на калорійність. Проби відбираються на харчоблоці або у групі. Перед відбором проби першої страви вміст казана ретельно перемішують, відбирають 5 або 10 порцій в окрему каструлю, ще раз перемішують і розливають у тарілки, після чого відбирають одну порцію, ретельно збираючи ложкою з тарілки всі дрібні часточки страви, і приєднують їх до проби. Під час відбору проби у групі візуально визначають і беруть для лабораторного дослідження середню порцію зі столу.

4.32. При відборі проби другої страви, в тому числі приготованих з січеного м'яса, риби, птиці, кроля з наповнювачами або без них окремо відбирають для дослідження основний виріб (котлету, биток, сирник тощо), окремо – гарнір і соус. Основний виріб зважують у кількості 5-10 порцій, установлюють фактичну середню вагу, після чого відбирають одну порцію. Вироби з натурального м'яса, риби, птиці, печінки (шматком) для дослідження не відбирають, проте визначають тільки їх фактичний вихід і порівнюють його з рецептурою у меню-розкладці (з урахуванням втрат при холодній та тепловій обробці). Пробу гарніру відбирають згідно з меню-розкладкою після ретельного перемішування гарніру з центру казана і на відстані 3 см від його стінки. Соус ретельно перемішують шумівкою не менше 6-7 разів, після чого відбирають середню пробу. Під час відбору проби у групі візуально визначають і беруть для лабораторного дослідження середню порцію зі столу.

4.33. Відбір проби третьої страви (компот із фруктів, кисіль із ягід тощо) здійснюється аналогічно до відбору проб перших страв. При відборі проб гарячих напоїв з молоком, молочних супів тощо паралельно можуть бути взяті проби молока з бідона (фляги). Проби готових страв відбираються у чистий скляний посуд, герметично закривають та пломбують.

4.34. Булочні і борошняні вироби, які виготовлено у дошкільному навчальному закладі, загортають у поліетиленові пакети (кожен вид виробу окремо), обв'язують і також пломбують. До відібраних проб додається акт відбору кулінарних виробів. Розкладка оформлюється окремо на кожну страву, з відомостями щодо виходу страви за меню-розкладкою, кількості кожного з продуктів харчування, які використано у процесі приготування вказаної страви, якості кожного з продуктів: фірмова назва, ґатунок, категорія, % відходів. Якщо відходи відрізняються від стандартних, то указуються ті, які зареєстровані у Зошиті обліку відходів, тобто фактичні.

4.35. При оцінці результатів лабораторних досліджень проб необхідно враховувати, що точність методів лабораторних досліджень складає $\pm 10\%$. Коефіцієнт вкладання (КВ) продуктів харчування у страви повинен складати 1,0. Допускається відхилення КВ не більше $\pm 0,1$. Відхилення вмісту вітаміну С у третій страві може складати до $\pm 20-30\%$. Копії про результати лабораторних досліджень (за статистичною формою 345/о) направляються керівнику установи.

4.36. Якість харчування може бути оцінена як за лабораторними дослідженнями одного прийому їжі, так і денного раціону. При цьому для лабораторних досліджень відбираються страви одного прийому їжі, а страви інших прийомів їжі цього дня оцінюються теоретично за меню-розкладкою.

5. Санітарно-гігієнічний режим на харчоблоці, вимоги до устаткування і інвентарю

5.1. Харчоблок дошкільного навчального закладу у залежності від проектної місткості закладу включає: кухню (цех для варіння), окремі приміщення для зберігання продуктів (овочі, фрукти, сипучі продукти, хліб), холодильні камери, приміщення для первинної обробки овочів, для миття кухонного посуду тощо. Якщо на харчоблоці не вистачає приміщень, то за погодженням з установою державної санітарно-епідеміологічної служби для миття кухонного посуду, первинної обробки овочів можна виділити окремі частини кухні, відокремивши їх перегородками, екранами. На харчоблоці не повинно бути зустрічних потоків сирової і готової продукції. Над плитою повинна бути витяжна вентиляція. Харчоблок повинен бути забезпечений достатньою кількістю холодної і гарячої проточної води. Санітарний одяг для працівників харчоблоку (халати, фартухи, хустки, ковпаки тощо) необхідно замінювати при забрудненні.

5.2. Кухня обладнується і оснащується:

- технологічним обладнанням: плитою; електричними котлами для води, приготування перших страв, молока тощо, відповідно маркованими щодо їх об'єму і призначення; духовою шафою; електричною сковородою; м'ясорубкою; картоплечисткою; пристроєм для протирання; овочерізкою; електрокип'ятильником для забезпечення резервного гарячого водопостачання; столами для обробки продуктів харчування; шафами; стелажми; підтоварниками; колодою для розрубання м'яса тощо. Виробничі столи повинні мати покриття із нержавіючої сталі, дюралюмінію, алюмінію, оцинкованого заліза (без швів на робочій поверхні із закругленими краями), а також маркування - окремо для сирової і готової продукції (для м'яса, риби, овочів тощо). Столи, які покриті оцинкованим залізом, допускаються лише для обробки сирого м'яса або риби. Для виготовлення виробів з борошна допускаються столи з дерев'яною гладкою поверхнею без щілин. Колода для розрубання м'яса повинна бути виготовлена із дерева твердих порід (без тріщин), пофарбована з боків і встановлена на металеву підставку або дерев'яну хрестовину заввишки 20 см. При появі глибоких зарубин та при значному зношенні поверхню колоди періодично спилують;

- холодильним обладнанням (холодильники побутові, холодильні шафи, холодильні камери, прилавки, морозильні камери) з термометрами для контролю температурного режиму під час збереження продуктів харчування;

- посудом різного розміру і призначення (каструлі, сковороди, казани, відра, ополонки розливні, лопатки дерев'яні, веселки, ложки, мірний посуд тощо), виготовленим з нержавіючої сталі, алюмінію, чавуну, дерева тощо. Емальований посуд може бути використано лише для зберігання продуктів та для доставки готових страв у групи, але при умові відсутності пошкодження емалі. На зовнішню стінку казанів, каструль, ручки ополоників наносять фарбою маркування щодо їх об'єму і призначення. Листи повинні бути із заліза нелудженого. Баки і відра для зберігання запасу питної води, посуд для перевезення сипучих продуктів (круп, борошна) допускаються із оцинкованого заліза;

- засобами вимірювання (терези товарні, гастрономічні), що повинні бути промарковані окремо для сирової та готової продукції;

- інвентарем: наборами дощок, виготовлених з твердих порід дерева, з гладкою поверхнею та ножів, що марковані відповідно до призначення ("МС" - м'ясо сире, "МВ" - м'ясо варене, "РС" - риба

сира, "РВ" - риба варена, "РОс" - риба оселедець, "ОС" - овочі сирі, "ОВ" - овочі варені, "Салат" - для салату з сирих або квашених овочів, "Г" - гастрономія - для гастрономічних виробів: сир твердий, ковбаса тощо, "Х" - хліб, "Т" - тісто).

5.3. На харчоблоці повинні бути інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання. Перелік миючих засобів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України, наведено у додатку 17.

5.4. Пристрій для протирання, овочерізки, м'ясорубки та інше обладнання після приготування їжі розбирають, ретельно промивають гарячою водою з миючим засобом, прополіскують окропом, висушують. Металеві частини машин після миття необхідно просушувати у духовій шафі. Холодильне обладнання розморожується і миється за необхідності.

5.5. Колоду для розрубання м'яса одразу після використання промивають гарячою водою, насухо зачищають ножом і посипають сіллю.

5.6. Інвентар (дошки, ножі, веселки, качалки тощо), кухонний посуд після використання очищають, миють водою (50 град.С) з миючим засобом і ополіскують гарячою водою (температура 65 град.С), просушують на ґратчастих полицях. Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

5.7. Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи миють миючими засобами.

5.8. Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду, кухонного інвентарю і столів промивають, перуть з миючим засобом, прополіскують і висушують, при зношенні своєчасно замінюють на нові.

5.9. Столовий посуд у групах після приймання їжі дітьми замочують у воді (50-60 град.С) з миючим засобом, ополіскують гарячою проточною водою. Спочатку обробляються чашки, потім тарілки й в останню чергу миються столові прибори. Замочування з миючим засобом здійснюють у першому відділенні мийної ванни, де відмічено рівень заповнення водою, ополіскування проводиться у другому відділенні під проточною водою. Чистий столовий посуд просушують на ґратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати) і зберігають у закритих шафах, а столові прибори - в ємностях, ручками догори. Ємності для столових приборів, розноси для зберігання чистих чашок необхідно мити не рідше 1 разу на день. У період карантину за епідемічними показаннями посуд після миття дезінфікують кип'ятінням після закипання впродовж 25 хвилин при гострих кишкових інфекціях або 45 хвилин - при вірусному гепатиті. Замість кип'ятіння можна використовувати знезаражування митого посуду у духовій шафі.

5.10. Соски, пустушки після використання промивають і кип'ятять впродовж 15 хвилин з моменту закипання води і зберігають у скляному або емальованому посуді без води під кришкою.

5.11. Плещечки від молочних сумішей промивають теплою проточною водою йоржиком, знежирюють гірчицею, содою питною, після чого кип'ятять 15 хвилин з моменту закипання і зберігають у маркованому закритому кришкою посуді (емальованому, з нержавіючої сталі).

5.12. Сита, серветки, марлю для проціджування і віджимання після використання промивають у гарячій воді з миючими засобами,

після чого серветки і марлі кип'ятять і просушують.

5.13. Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки після харчування дітей у групах необхідно збирати у спеціально маркіровані ємності, які наповнюються не більше ніж на 2/3 об'єму. Незалежно від обсягу наповнювання відходи виносять, їх випорожнюють наприкінці кожного дня, промивають 2% розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою водою і висушують.

5.14. Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати (втирати пил, мити підлогу тощо) з миючими засобами. Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (опалювальних приборів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням миючих і дезінфікуючих засобів: 0,5% освітлений розчин хлорного вапна (0,5 літра 10% освітленого розчину хлорного вапна додають до 10 літрів води), 0,5% розчин хлораміну (50 г хлораміну додають до 10 літрів води) тощо. Освітлений 10% розчин хлорного вапна, "маточний" готують із розрахунку: 1 кг сухого хлорного вапна на 10 літрів води, відстоюють впродовж 24 годин і проціджують. Біля раковин для миття рук працівників харчоблоку повинні бути мило, паперові рулонні рушники або індивідуальні серветки. Миючі і дезінфікуючі засоби необхідно зберігати в маркірованому посуді у спеціально виділених місцях без доступу світла, які недоступні для дітей.

5.15. Інвентар для прибирання приміщень (тази, відра, щітки, швабри, йоржики, ганчірки) необхідно маркувати. Тази, відра, швабри підписуються масляною фарбою і закріплюються за кожним з цехів, складами, туалетом. Інвентар для прибирання туалету підписується червоною (жовтогарячою) фарбою або на край ганчірки пришивається ґудзик червоного (жовтогарячого) кольору.

5.16. На харчоблоці і буфетних групах не допускається наявність побутових комах і гризунів, дозволяються тільки механічні засоби боротьби з ними; використання хімічних препаратів дозволено лише спеціалістам з дезінфекційної справи. На вікнах харчоблоку повинні бути сітки від мух. Необхідно забезпечити недоступність приміщень для гризунів.

5.17. Стояки побутової каналізації не дозволяється проводити через приміщення харчоблоку за виключенням побутових приміщень харчоблоку (роздягальня, духова, туалет), де вони закриваються оштукатуреним коробом і забезпечуються устаткуванням для ревізії.

5.18. Вхід до приміщень харчоблоку заборонено стороннім особам, за виключенням осіб, які здійснюють контроль або нагляд відповідно до законодавства за умови використання ними санітарного одягу. На харчоблоці категорично забороняється виготовляти харчову продукцію не для потреб дошкільного навчального закладу та використовувати приміщення не за призначенням (святкування весіль, днів народжень тощо). Під час роботи харчоблоку категорично забороняється проведення ремонтних робіт. Після проведення будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці необхідно проводити генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирань).

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

РОЗПОДІЛ
продуктового набору за основними
групами та видами продуктів (у відсотках)

-----		-----	
1. Крупи, макарони, бобові:		5. Фрукти, ягоди свіжі:	
макарони	- 20	яблука	- 50
бобові	- 14	ягоди різні	- 15
крупи	- 66	цитрусові	- 10
у тому числі:		кісточкові	- 10
гречана	- 22	груші	- 5
рисова	- 12	виноград	- 5
манна	- 8	горіхи	- 5
пшенична	- 15		
вівсяна	- 16	6. Кондитерські вироби:	
інші (перлова, пшоно)	- 27	цукерки, зефір, мармелад	- 20
		печиво, вафлі	- 40
2. Овочі різні:		повидло, джеми, варення	- 40
капуста	- 20		
помідори	- 20	7. Кисломолочні продукти:	
морква	- 10	кефір, наринне,	
буряки	- 8	ацидофільне молоко	- 60
огірки	- 8	йогурти	- 40
цибуля	- 8		
ін. овочі, зелень,		8. М'ясо та м'ясні продукти:	
баштанні	- 26	м'ясо	- 80
		у тому числі:	
3. Соки:		яловичина, телятина	- 30
плодово-ягідні натуральні	- 25	свинина пісна	- 10
плодово-ягідні з м'якоттю	- 25	птиця, крізь, індик	- 40
овочеві натуральні	- 25	субпродукти (печінка,	
овочеві з м'якоттю	- 25	язик)	- 20
		м'ясні продукти	
4. Фрукти сухі:		(сосиски, сардельки,	
фруктова суміш (яблука,		ковбаса варена)	- 20
груші)	- 50		
чорнослив	- 25	9. Риба та рибні	
родзинки	- 13	продукти:	
курага	- 12	риба свіжоморожена	- 80
		рибні продукти	
		(оселедець, консерви)	- 20
-----		-----	

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 2
до пункту 1.12 Інструкції

ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ
(для дітей санаторних дошкільних
навчальних закладів (груп))

(при триразовому харчуванні)

Назва страви	Вихід страви	
	ясла	сад
ПОНЕДІЛОК		
СНІДАНОК		
Салат з огірків та помідорів	50	50
Картопляна запіканка з яйцем	90	150
Булка з маслом, твердим сиром	30/5/10	40/5/15
Чай з молоком	150	200
Свіжі фрукти	60	100
ОБІД		
Ікра овочева збірна	50	60
Борщ український	180	250
Хліб житній	30	50
Плов з м'ясом	130	150
Компот із свіжих фруктів	150	200
ВЕЧЕРЯ		
Сік	60	100
Молочна пшенична каша	180	250
Булка з маслом	25/4	30/5
Домашня булочка з родзинками	50	80
Какао	150	180
ВІВТОРОК		
СНІДАНОК		
Салат з моркви, яблук з родзинками	50	60
Вареники лініві з сметанним соусом	100/25	130/30
Булка з медом	25/7	30/8
Кефір	150	180
Свіжі фрукти	50	80
ОБІД		
Ікра баклажанна	50	60
Суп овочевий з сметаною	180	250
Хліб житній	30	50
Биточок м'ясний в молочному соусі	60/50	80/60
Гречана каша (в'язка)	100	130
Компот із свіжих фруктів	150	200
ВЕЧЕРЯ		
Сік	60	100
Салат з капусти, моркви	50	60
Сосиска (ковбаса)	40	60
Тушкована картопля	80	150
Булка з маслом	20/5	25/5
Кава з молоком	150	180
Печиво	20	40
СЕРЕДА		
СНІДАНОК		

Салат з помідорів і солодкого перцю	50	50
Рибна тфтеля	60	-
Риба по-польськи з овочами	-	90
Картопляне пюре	80	150
Булка з маслом	20/5	-
Булка з маслом, твердим сиром	-	40/5/15
Чай з лимоном	150	180
Свіжі фрукти	50	80

ОБІД

Суп рисовий з сметаною, м'ясними фрикадельками	180	250/20
Хліб житній	30	50
Рулет м'ясний, фарширований яйцем з молочним соусом	80/40	90/50
Тушкована капуста	80	130
Компот з сухофруктів	150	200

ВЕЧЕРЯ

Сік	60	100
Молочна геркулесова каша	180	250
Булка з маслом	15/5	-
Булка з медом	-	20/7
Пиріжки з яблуками	-	80
Какао	150	180

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Салат з моркви і яблук	40	50
Сирна запіканка з родзинками в молочному соусі	120/40	150/50
Булка з маслом	25/5	40/5
Ряжанка	150	180
Свіжі фрукти	60	90

ОБІД

Ікра кабачкова	50	50
Розсольник	180	250
Хліб житній	30	50
М'ясна тфтеля	60	-
Гуляш з соусом	-	50/40
Картопля, запечена в сметані	100	150
Кисіль із свіжих фруктів	150	200

ВЕЧЕРЯ

Сік	60	100
Салат з огірків	40	50
Голубці з рису і м'яса	130	150
Булка з маслом	20/5	30/5
Молоко	150	180
Ватрушка з сиром	50	80

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Рибна котлета	60	100
Овочева запіканка	100	130

Булка з маслом, твердим сиром	25/5/10	30/5/15
Чай з лимоном	150	180
Печене яблуко	30	60

ОБІД

Салат з капусти, моркви, яблук	50	50
Капусняк український	180	250
Хліб житній	30	50
Картопляні зрази (картопляники)		
з м'ясом із сметанним соусом	130/15	150/20
Компот із свіжих фруктів	150	200

ВЕЧЕРЯ

Сік	60	100
Варене яйце	-	1
Молочна манна каша	180	250
Булка з маслом	25/5	25/5
Молочний кисіль	150	180
Вафлі	20	40

ПОНЕДІЛОК

СНІДАНОК

Салат з помідорів	50	50
Омлет	60	70
Макарони відварені, сир твердий	100/10	150/15
Булка з маслом	30/5	40/5
Какао	150	180
Свіжі фрукти	60	100

ОБІД

Ікра баклажанна	50	60
Суп рисовий	180	250
Хліб житній	30	50
Картопля тушкована з м'ясом	130	150
Компот із свіжих фруктів	150	200

ВЕЧЕРЯ

Сік	60	100
Молочні макарони	180	250
Булка з маслом	25/5	30/5
Чай з молоком	150	180
Оладки з родзинками	50	90

ВІВТОРОК

СНІДАНОК

Салат з моркви, яблук	40	50
Запіканка манно-сирна з родзинками	120	150
Булка з маслом	25/5	30/5
Ряжанка	150	180
Печене яблуко з медом	80/7	100/8

ОБІД

Салат з капусти, солодкого перцю	50	50
Борщ буряковий з сметаною	180	250
Хліб житній	30	50

Котлета	60	80
Картопля, запечена в молочному соусі	100	150
Компот з сухофруктів	150	200

ВЕЧЕРЯ

Сік	60	100
Тушковака капуста з м'ясом (бігос)	130	150
Булка з маслом	20/5	25/5
Ватрушка з родзинками	50	80
Кава з молоком	150	180

СЕРЕДА

СНІДАНОК

Салат з помідорів і огірків	50	50
Рибні кнелі	60	-
Оселедець, варене яйце	-	50/1/2
Картопляне пюре	80	150
Булка з маслом	25/5	-
Булка з маслом, твердим сиром	-	40/5/15
Чай з лимоном	150	180
Свіжі фрукти	60	90

ОБІД

Ікра овочева збірна	50	60
Суп з вермішелью	180	-
Суп з вермішелью і м'ясними фрикадельками	-	250/20
Тюфтеля м'ясна з рисом в томатному соусі	80/40	100/40
Овочі, тушковані в сметані	100	130
Компот із свіжих фруктів	150	200

ВЕЧЕРЯ

Сік	60	100
Молочна гречана каша	180	250
Булка з маслом	20/5	30/5
Молоко	150	180
Пиріжки з сливами	-	80

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Салат з моркви, яблук з родзинками	50	60
Сирники в сметанному соусі	100/20	130/25
Булка з маслом	25/5	-
Булка з медом	-	40/8
Кефір	150	180
Свіжі фрукти	50	80

ОБІД

Ікра кабачкова	50	50
Суп овочевий	180	250
Хліб житній	30	50
М'ясна фрикадель в томатному соусі	60/30	-
Бефстроганов	-	80/40
Пшенична каша	100	130
Кисіль із свіжих фруктів	150	200

ВЕЧЕРЯ

Сік	60	100
Салат з буряків, цибулі	40	50
Сосиска (ковбаса)	40	60
Картопляні зрази з овочами	130	150
Булка з маслом	20/5	30/5
Кава з молоком	150	180

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Рибна котлета	60	-
Риба смажена	-	100
Перець, фарширований овочами	100	130
Булка з маслом, твердим сиром	25/5/10	40/5/15
Чай з лимоном	150	180
Свіжі фрукти	55	85

ОБІД

Салат з капусти, цибулі	50	50
Суп гречаний з сметаною	180	250
Хліб житній	30	50
Рагу овочеве з м'ясом	130	150
Компот із свіжих фруктів	150	200

ВЕЧЕРЯ

Сік	60	100
Варене яйце	-	1
Молочна рисова каша	180	250
Кисіль молочний	150	180
Печиво	20	40

ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ (для дітей санаторних дошкільних навчальних закладів (груп))

(при чотириразовому
харчуванні)

Назва страви

Вихід страви

ПОНЕДІЛОК

Ясла

Сад

СНІДАНОК

Омлет натуральний	30	30
Молочна рисова каша	180	250
Чай з лимоном	150	180
Булка з маслом і сиром	35/5/10	55/5/10
Фрукти	140	190

ОБІД

Салат з помідорів	45	50
Суп гороховий на м'ясній тушонці	150	200
Вареники з картоплею	120	140

Яблучний сік з медом	100	150
Хліб житній	30	50

ПІДВЕЧІРОК

Сосиска відварна	50	70
Запіканка з капусти і картоплі	170	190
Какао на молоці	150	200
Булка з маслом	35/5	55/5

ВЕЧЕРЯ

Йогурт	125	125
Печиво	20	30

ВІВТОРОК

СНІДАНОК

Запіканка з сиром, родзинками, морквою і сметанним соусом	150/15	180/20
Кава на молоці	150	180
Булка з маслом	35/5	55/5
Яблуко печене з медом	140	190
Сік фруктовий	50	80

ОБІД

Салат з свіжої капусти та зеленого горошку	50	60
Суп з рибними фрикадельками	150	200
Оладки з печінки	70	90
Картопляне пюре	80	100
Фруктовий кисіль	150	180
Хліб житній	30	50

ПІДВЕЧІРОК

Пюре гарбузове	50	60
Молочна геркулесова каша	200	250
Чай з лимоном	150	200
Булка з маслом і сиром	35/5/10	55/5/10

ВЕЧЕРЯ

Нарине	100	100
Ватрушка	90	100

СЕРЕДА

СНІДАНОК

Ікра кабачкова	40	50
Фрикаделі з риби парові	50	90
Картопляне пюре	80	100
Сік фруктовий	90	180
Булка з маслом	35/5	55/5

ОБІД

Салат із огірків та моркви	50	60
Борщ український	150	200
Тюфтель м'ясна у томатному соусі	100	120
Гречана каша	60	80

Компот з сухофруктів	150	180
Хліб житній	30	50

ПІДВЕЧІРОК

Котлета з сиру та м'яса	50	50
Молочна манна каша	200	250
Чай з лимоном	150	180
Булка з маслом	35/5	55/5
Фрукти свіжі	140	190

ВЕЧЕРЯ

Какао на молоці	180	180
Вафлі	20	30

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Запіканка з сиру і моркви	120	180
Молоко цільне	150	180
Булка з маслом	35/5	55/5
Яблуко печене з медом	100	150

ОБІД

Сік фруктовий	40	80
Салат з моркви з часником	30	35
Суп з м'ясними фрикадельками	150	200
Тушкована капуста з м'ясом (бігос)	150	180
Компот з яблук	150	180
Хліб житній	30	50

ПІДВЕЧІРОК

Омлет з овочами	75	75
Молочна гречана каша з маслом	180	220
Чай з лимоном	130	150
Булка з маслом і сиром	35/5/10	55/5/10

ВЕЧЕРЯ

Ряжанка	100	100
Сир	80	100

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Кнелі рибні	120	150
Бурякова ікра	120	150
Чай	100	180
Хліб пшеничний з маслом	35/5	55/5

ОБІД

Салат з огірків та моркви	30	40
Капусняк	150	200
Запіканка картопляна з відварним м'ясом	150	170
Мус з яблук	130	150
Хліб житній	30	50

ПІДВЕЧІРОК

Яйце відварне	21	21
Котлета з м'яса та сиру	30	50
Молочний суп з вермішеллю	200	250
Булка з маслом	35/5	55/5

ВЕЧЕРЯ

Кефір	200	200
Печиво	20	30

ПОНЕДІЛОК

СНІДАНОК

Сирники з морквою і сметанним соусом	100/15	150/20
Какао на молоці	150	180
Булка з маслом	35/5	55/5
Фрукти свіжі	140	190

ОБІД

Салат з солоних огірків та моркви	50	60
Суп з геркулесом на м'ясному бульйоні	150	200
Запіканка з капусти та відварного м'яса	150	170
Сік фруктовий	90	150
Хліб житній	30	50

ПІДВЕЧІРОК

Котлета з м'яса та сиру	50	50
Молочна рисова каша	200	250
Чай з лимоном	150	180
Булка з маслом	35/5	55/5

ВЕЧЕРЯ

Кефір	120	120
Ватрушка з сиром	80	100

ВІВТОРОК

СНІДАНОК

Бурякова ікра	30	50
Картопляне пюре	60	80
Фрикадельки рибні з підливою	50	100
Сік овочевий	70	130
Булка з маслом	35/5	55/5

ОБІД

Салат з зеленого горошку та огірків	30	40
Суп овочевий на м'ясному бульйоні з сметаною	150	200
Плов з м'ясом	160	180
Компот з фруктів	130	150
Хліб житній	30	50

ПІДВЕЧІРОК

Омлет з овочами	60	60
Молочна манна каша	200	250

Чай з лимоном	150	180
Булка з маслом і сиром	35/5/10	55/5/10
Яблуко печене з медом	140	190

ВЕЧЕРЯ

Какао на молоці	200	250
Пиріжок з м'ясом	70	90

СЕРЕДА

СНІДАНОК

Запіканка з сиру	120	180
Кавовий напій на молоці	150	150
Булка з маслом	35/5	55/5
Фрукти	140	190

ОБІД

Салат з квашеної капусти та цибулі	50	60
Борщ український на м'ясному бульйоні	150	200
Биточки з вареного м'яса у молочному соусі	115	135
Картопляне пюре	60	80
Сік фруктовий	70	120
Хліб житній	30	50

ПІДВЕЧІРОК

Котлета з м'яса та сиру	50	50
Яйце варене	21	21
Молочна гречана каша	200	250
Чай з лимоном	150	180
Булка з маслом і сиром	35/5	55/5

ВЕЧЕРЯ

Ряжанка	110	110
Булка з сиром	60	80

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Бурячки тушковані	120	150
Рибна парова котлета	50	90
Сік овочевий	70	140
Булка з маслом	35/5	55/5
Фрукти	140	190

ОБІД

Оселедець з цибулею	25	45
Капусняк на маслі з сметаною	150	200
Рулет м'ясний, фарширований омлетом	125	145
Картопляне пюре	60	80
Компот з яблук	150	180

ПІДВЕЧІРОК

Молочна геркулесова каша	200	210
Булка з маслом і сиром	35/5/10	55/5/10
Чай з лимоном	150	180

ВЕЧЕРЯ

Молочний кисіль	200	250
Вафлі	20	30

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Фрукти	100	130
Кнелі рибні	120	150
Бурякова ікра	120	150
Сік овочевий	100	180
Хліб пшеничний з маслом	35/5	55/5

ОБІД

Салат з огірків та моркви	30	40
Капусняк український на м'ясному бульйоні	150	200
Запіканка картопляна з відварним м'ясом	150	170
Мус з яблук	130	150
Хліб житній	30	50

ПІДВЕЧІРОК

Яйце відварне	21	21
Котлета з м'яса та сиру	30	50
Суп молочний з вермішеллю	200	250
Булка з маслом	35/5	55/5

ВЕЧЕРЯ

Кефір	200	200
Печиво	20	30

ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ (для дітей дошкільних навчальних закладів (груп) загального типу)

(при триразовому харчуванні)

Назва страви

Вихід страви

ясла

сад

ПОНЕДІЛОК

СНІДАНОК

Молочна манна каша	180	200
Булка з маслом, твердим сиром	30/3/9	45/5/14
Чай з лимоном	150	170
Свіжі фрукти	70	120

ОБІД

Салат вітамінний	35	50
Суп гороховий	180	200
Хліб житній	20	40
Омлет	30	58
Тушкована картопля з м'ясними консервами	120	150

Компот з сухофруктів	150	180
----------------------	-----	-----

ВЕЧЕРЯ

Оладки з яблуками, згущеним молоком	100/10	130/15
Булка	30	45
Молоко	150	180

ВІВТОРОК

СНІДАНОК

Сосиска (ковбаса)	30	60
Тушковані овочі	120	150
Булка	30	45
Кава з молоком	180	200

ОБІД

Салат з капусти і моркви	35	50
Суп з галушками	180	200
Хліб житній	20	40
Биточки м'ясні в молочному соусі	100	135
Вермішель	80	100
Сік томатний	125	175

ВЕЧЕРЯ

Запіканка сирна з сметанним соусом	122/5	122/12
Вафлі	15	40
Кефір	180	200

СЕРЕДА

СНІДАНОК

Риба тушкована з овочами	40	90
Картопляне пюре	100	150
Булка	30	45
Компот з яблук	150	180

ОБІД

Суп овочевий	180	200
Хліб житній	20	40
Кнелі м'ясні з рисом	75	100
Буряк, припущений з сметаною	80	100
Компот з сухофруктів	150	180

ВЕЧЕРЯ

Молочна вермішель	180	200
Булка з маслом, твердим сиром	30/3/9	45/5/14
Молоко	150	170
Свіжі фрукти	90	150

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Молочна рисова каша	180	200
Булка з маслом	30/3	45/5
Чай з лимоном	150	180

Свіжі фрукти	80	140
--------------	----	-----

ОБІД

Капусняк український	180	200
Хліб житній	20	40
Зрази м'ясні з гречаною кашею	90	110
Ікра буряково-моркв'яна	100	120
Сік томатний	125	175

ВЕЧЕРЯ

Сирники з сметанним соусом	110	110
Булка з медом	30/5	45/10
Ряжанка	170	200

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Котлета рибна	38	85
Ікра бурякова	80	120
Булка з маслом	30/3	45/5
Чай	150	180
Свіжі фрукти	55	100

ОБІД

Салат з зеленого горошку	45	55
Суп з вермішелью	180	200
Капуста з м'ясом тушкована	150	170
Хліб житній	20	40
Компот з свіжих фруктів	150	180

ВЕЧЕРЯ

Молочна вівсяна каша	180	200
Пиріжок з рисом, яйцем	80	110
Молоко	150	180

ПОНЕДІЛОК

СНІДАНОК

Вермішель з твердим сиром	70/9	90/14
Булка з маслом	30/5	45/7
Молоко	200	200

ОБІД

Салат з моркви і капусти	35	50
Суп вівсяний	180	200
Хліб житній	20	40
Овочеve рагу з м'ясних консервів	150	200
Сік	125	175

ВЕЧЕРЯ

Омлет	30	58
Ікра з буряка та моркви	80	120
Булка	30	45
Какао	200	200
Свіжі фрукти	90	150

ВІВТОРОК

СНІДАНОК

Сирно-морквяна запіканка	170	170
Печиво	15	40
Кефір	200	200
Свіжі фрукти	90	150

ОБІД

Салат вітамінний	30	40
Розсольник	180	200
Хліб житній	20	40
Зрази картопляні з м'ясом	130	190
Компот з сухофруктів	150	180

ВЕЧЕРЯ

Рулети м'ясний, фарширований яйцем	96	120
Капуста тушкована	60	75
Булка з маслом	30/3	45/5
Кава з молоком	180	200

СЕРЕДА

СНІДАНОК

Салат з солоних огірків	30	40
Тюфтелі рибні	54	126
Картопляне пюре	100	150
Булка	30	45
Чай з лимоном	150	180

ОБІД

Салат з квашеної капусти	30	50
Борщ український	180	200
Хліб житній	20	40
Плов з м'ясом	125	200
Сік томатний	125	175

ВЕЧЕРЯ

Молочна ячна каша	180	200
Пиріжок з яблуками	80	100
Какао	180	200
Свіжі фрукти	50	90

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Молочна манна каша	200	200
Булка з маслом	30/3	45/5
Чай	150	180
Свіжі фрукти	90	150

ОБІД

Суп картопляний з м'ясними фрикадельками	180	200
Хліб житній	20	40
Тушкована капуста з м'ясом	150	170
Компот з сухофруктів	150	180

ВЕЧЕРЯ

Ліниві вареники	143	143
Булка з медом	30/5	45/10
Ряжанка	150	200

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Риба в тісті	53	120
Картопляне пюре	100	150
Булка	30	45
Чай з лимоном	150	180

ОБІД

Салат з зеленого горошку та цибулі	30	40
Борщ буряковий з сметаною	180	200
Хліб житній	20	40
Тюфтелі в томатному соусі	80	120
Гречана каша	80	100
Компот з яблук	150	180

ВЕЧЕРЯ

Молочна рисова каша	200	200
Булка	30	45
Кава з молоком	150	200
Свіжі фрукти	80	140

Директор Департаменту загальної середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 3
до пункту 1.15 Інструкції

ЗАЯВКА НА ПРОДУКТИ

Постачальнику _____
на продукти харчування та продовольчу сировину
на "_____" _____ 20____ року
Заклад _____

N	Продукти	Кількість	Заміна	Видано	Повнота	Примітка
		продукту	продукту	продукту	виконання	
				(кількість)	заявки	
					(%)	

Керівник дошкільного навчального закладу Постачальник (керівник)

(підпис)

(підпис)

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 4
до пункту 1.15 Інструкції

ТЕРМІНИ
реалізації та умови зберігання продуктів,
що швидко та особливо швидко псуються

Найменування продукту	Термін зберігання	Температура зберігання
М'ясні напівфабрикати великими шматками*	Не більше 48 годин	Від +2 град. до +6 град.
Печінка: охолоджена	24 години	-"-
заморожена	48 годин	-"-
М'ясо птиці: охолоджене	48 годин	-"-
заморожене	72 години	-"-
Ковбаси варені: вищого ґатунку	72 години	-"-
першого ґатунку	48 годин	-"-
Сосиски, сардельки	48 годин	-"-
вищого і першого ґатунку		
Риба всіх найменувань охолоджена	24 години	від 0 град. до -2 град.
Риба і рибні продукти всіх найменувань морожені**	48 годин	-"-
Молоко пастеризоване, вершки, ацидофілін***	36 годин	від +2 град. до +6 град.
Кефір	36 годин	-"-
Сметана (фляжна)	72 години	-"-
Сметана фасована	згідно з терміном на упаковці	від 0 град. до -2 град.
Сир жирний і напівжирний	36 годин	-"-
Масло вершкове (брусочками) ****	6 годин	-"-
Яйця	21 добу	-"-
Продукція дитячих молочних кухонь	24 години	-"-
Капуста білокачанна свіжа зачищена	12 годин	від +2 град. до +6 град.

Петрушка, селера оброблені (напівфабрикат):		
зелень	18 годин	-"-
корінь	24 години	-"-
Цибуля зелена оброблена	18 години	-"-
Кріп оброблений	18 годин	-"-
Овочі відварені неочищені	6 годин	-"-

* Морожене м'ясо зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або у морозильних камерах при t град. нижче 0 град.С - до 5 діб.

** Морожену рибу зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або у морозильних камерах при t град. - 4 град. - 6 град.С до 14 діб.

*** Молоко тривалого терміну зберігання у пакетах зберігають відповідно до умов і термінів зберігання, які вказано на упаковці.

**** Масло вершкове (упаковка) - згідно з терміном та умовами, які вказано на упаковці.

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 5
до пункту 1.20 Інструкції

ЗАТВЕРДЖЕНО
Керівник дошкільного
навчального закладу
М.П._____ підпис

КАРТКА-РОЗКЛАД СТРАВИ (для картотеки страв)

Найменування страви

Продукти	Маса	Маса	Хімічний склад			Енергетична цінність
	брутто	нетто	білки	жири	вуглеводи	
1.						
2. тощо						
Вихід						
страви:						

Технологія приготування страви:

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 6
до пункту 1.21 Інструкції

ПИТОМА ВАГА
неїстівної частини харчових продуктів

(стандартні відходи) *

Продукти	Неїстівна частина (% загальної товарної маси продукту)
Крупи	1
Бобові	0,5
Картопля	28
Овочі свіжі:	
- баклажани	10
- цибуля ріпчаста	16
- кабачки, перець солодкий, капуста цвітна	-
- петрушка корінь, ревінь черешковий, капуста білокачанна, цибуля зелена, петрушка	-
- зелень, салат, щавель, редис, буряк, морква	25
- селера корінь	20
- гарбуз	30
- кавун	40
- диня	36
- помідори (ґрунтові, парникові)	5
- огірки (ґрунтові, парникові)	7
Огірки, помідори квашені	20
Капуста квашена	30
Горошок зелений консервований	35
Фрукти свіжі (у середньому)	12

Цитрусові (у середньому)	30-40
Банани	30
М'ясо:	
- яловичина I категорії	25
- свинина м'ясна	15
- кріль	27
- кури I категорії напівпатрані	39
- стегенця курячі	24
- печінка (яловича, свиняча)	7-3
Риба:	
- окунь морський	49
- мойва, скумбрія, хек, щука, путасу	42-45
- минтай, льодяна риба, пікша	52-54
- ставрида, тріска, оселедець солений	51
Сосиски молочні, ковбаса варена вищого та першого ґатунку	1-1,5
Сардельки вищого та першого ґатунку	0
Ковбаса варена вищого або першого ґатунку	1
Сир твердих сортів	3
Яйце куряче	13

* Із книги "Хімічний склад харчових продуктів", книга 1, під ред. проф. Скуріхіна І.М. і проф. Волгарьова М.Н., 1987.

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 7
до пункту 1.21 Інструкції

ЗОШИТ обліку відходів

Продукт	Дата надход- ження	Дата викорис- тання	Вага брутто	Вага нетто	% відходів	Підпис: кухаря, медсестри, керівника

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 8
до пункту 1.23 Інструкції

ЖУРНАЛ
бракеражу готової продукції

Дата	Назва	Вихід страви		Підпис	Примітка
	страв за	-----		медпраців-	(відмітки у
	прийомами	теоретичний	фактичний	ника про	разі заміни)
	їжі,	(за меню-		доброякіс-	
	з них	розкладом)		ність та	
	дієтичних			дозвіл до	
	страв			видачі	
				кожної	
				страви	
				окремо	

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 9
до пункту 1.30 Інструкції

ЖУРНАЛ
обліку виконання норм харчування

N	Продукт	Норма	Видано на 1 дитину (число, місяць)			
з/п		на 1				
		дитину				
1.	Хліб		1,2...9,	у серед-	аналіз	у серед-
	пшенич-		10 (за	ньому	дефіцит	ньому за
	ний		кожне	за	(-) або	місяць
			число	10 днів	надлишок	надлишок
			окремо)		(+)	(+)

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 10
до пункту 1.30 Інструкції

ТАБЛИЦЯ
хімічного складу та енергетичної цінності
деяких продуктів харчування

(у перерахунку на 100 г
їстівної частини продукту) *

Найменування продукту	Білки (г)	Жири (г)	Вуглеводи (г)	Енергетична цінність (ккал)
1	2	3	4	5
Горох	20,5	2,0	54,3	298
Борошно	10,6	1,3	73,2	331
Крупа манна	10,3	1,0	67,9	328
Крупа гречана	12,6	3,3	63,2	335
Рис	7,0	1,0	71,8	330
Пшоно	11,5	3,3	67,2	348
Крупа вівсяна	11,0	6,1	52,5	303
Крупа "Геркулес"	11,0	6,2	51,4	305
Крупа перлова	9,3	1,1	67,5	320
Крупа ячна	10,0	1,3	67,7	324
Макаронні вироби	10,4	1,1	69,8	337
Хліб житній	6,6	1,2	41,1	202
Хліб пшеничний	7,6	0,9	46,9	231
Булка міська	7,8	2,5	50,7	261
Сухарі	10,9	1,5	69,6	341
Цукор	-	-	99,8	379
Крохмаль картопляний	0,1	-	79,6	327
Какао	24,2	17,5	33,4	380
Карамель із фруктовою начинкою	0,1	0,1	92,2	357
Помадка	2,2	4,6	83,6	364
Печиво	8,3	8,8	75,6	418

Молоко нормалізоване	2,8	2,5	4,7	52
Сметана 15% жирн.	2,9	15,0	3,05	158,8
Сметана 20% жирн.	2,8	20,0	3,2	206
Сир кисломолочний напівжирний	18,0	9,0	2,0	159
Сир кисломолочний 18% жирн.	14,0	18,0	2,8	232
Масло вершкове (селянське)	1,3	72,5	0,9	661,3
Масло топлене	0,3	98,0	0,6	887
Сир російський	23,0	29,0	-	360
Олія	-	99,9	-	899
Горошок зелений	5,0	0,2	13,8	73
Кабачки	0,6	0,3	5,2	23
Капуста білокачанна	1,8	0,1	5,7	27
Капуста цвітна	2,5	0,3	5,4	30
Картопля	2,0	0,4	16,3	80
Цибуля зелена	1,3	-	4,4	19
Цибуля ріпчаста	1,4	-	9,8	41
Морква	1,3	0,1	8,4	34
Огірки	0,8	0,1	3,3	14
Буряк	1,5	0,1	10,0	42
Томати	1,1	0,2	4,6	23
Яблука	0,4	0,4	10,4	45
Капуста солоня	1,8	-	3,2	19
Огірки солоні	0,8	0,1	2,3	13
М'ясо яловиче 1 категорії	18,6	16,0	-	183
Свинина м'ясна	18,7	2,9	-	101
Нирки	13,6	2,5	-	77
Ковбаса лікарська не нижче 1 ґатунку	12,8	22,2	1,5	257
Сосиски молочні не нижче 1	11,0	23,9	-	266

Гатунку				
Сардельки не нижче 1 гатунку	11,4	18,2	1,5	215
Кури 1 категорії	18,2	18,4	0,7	241
Яйце куряче	12,7	11,5	0,7	157
Риба тріска	16,0	0,6	-	69
Сік яблучний	0,5	-	9,1	38
Сік виноградний	0,3	-	13,8	54
Сік томатний	1,0	-	3,7	19

* Із книги "Хімічний склад харчових продуктів", книга 1, під ред. проф. Скуріхіна І.М. і проф. Волгарьова М.Н., 1987.

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 11
до пункту 1.37 Інструкції

ЖУРНАЛ здоров'я працівників харчоблоку

Дата	NN з/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника і гострих респіраторних інфекцій	Підпис медсестри про відсутність гнійничкових захворювань
1.02.2005	1	Коваленко А.Н.	Підпис	Підпис

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 12
до пункту 1.38 Інструкції

КНИГА складського обліку

Дата, Вид та N Від кого Кількість Видаток Залишок Підпис
час супро- отримано отримано- продукту продукту матер.
отри- відного го (кіль- (кіль- відпові-
мання документа продукту кість, кість, дальньої
продукту дата) дата) особи

Заповнює комірник (завгосп).

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 13
до пункту 2.2 Інструкції

ЖУРНАЛ АНТРОПОМЕТРІЇ

N	П.І.	Вік (повних	Місяць січень			Місяць лютий		
з/п	дитини	років,	-----+-----+-----			-----+-----+-----		
		місяців)	дов-	маса	+	дов-	маса	+
			жина	тіла	(-)	жина	тіла	(-)
			тіла	(кг)		тіла	(кг)	
			(см)			(см)		
-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----+-----								
1.	Ткач Саша	6 років,	110	16,8	-	110	17,1	+0,3
		2 міс.						

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 14
до пункту 4.21 Інструкції

НОРМИ натуральних втрат продуктів харчування при зберіганні у коморах та складських приміщеннях

Найменування продуктів	Норми втрат, %			
	-----+-----+-----+-----			
	осінь	зима	весна	літо
-----+-----+-----+-----+-----				
Картопля пізня	0,2	0,1	0,2	0,2
-----+-----+-----+-----+-----				
Картопля рання	0,4	-	-	0,5
-----+-----+-----+-----+-----				
Капуста білокачанна середня і	0,6	0,4	0,8	0,9
пізня, червонокачанна				
-----+-----+-----+-----+-----				
Капуста білокачанна рання,	1,0	-	1,0	1,2

брюссельська і савойська				
Коренеплоди обрізні (буряк, морква)	0,5	0,3	0,4	0,5
Цибуля ріпчаста	0,5	0,2	0,3	0,9
Баштанні: кавуни, дині, гарбуз, кабачки	0,3	0,3	0,4	0,5
Цитрусові (апельсини, мандарини)	-	0,1	0,1	0,1

норми натуральних втрат протягом року (%)

Борошно і крупа, включаючи зернобобові і саго	0,03
Макаронні вироби	0,02
Крохмаль і кисіль сухий	0,03
Цукор-пісок і цукор-рафінад	0,01
Сіль кухонна	0,10
Повидло	0,05

Директор Департаменту загальної середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 15
до пункту 1.37 Інструкції

**ЖУРНАЛ
бракеражу сирих продуктів**

N з/п	Назва продукту, звідки отримано	Дата, час надходження, N супровідного документа	Кількість продукту (кг, шт.)	Термін реалізації (у супровідному документі)	Дата реалізації продукту і кількість	Оцінка якості продукту	Підпис медичного працівника
1.	Сир кисло-молочний	15.01.2006 N 354	5 кг	36 годин	16.01.2006 2,5 кг 17.01.06 2,5 кг	Доброякісний	Підпис

Директор Департаменту загальної середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 16
до пункту 4.26 Інструкції

ТРИВАЛІСТЬ
термічної обробки продуктів

Продукти	Вид обробки	Тривалість теплової обробки, години, хвилини
Яловичина (шматки)	Варіння, тушкування	2 - 2,5 год
Риба (шматки)	Варіння	5 - 10 хв.
Вироби з січеного м'яса і риби	Смаження і тушкування до готовності	20 хв.
Печінка	Смаження і тушкування	15 - 20 хв.
Сосиски, ковбаса варена (розділена на порції)	Варіння	3 - 5 хв.
Кури молоді, старі	Варіння Варіння	50 - 60 хв. 3 - 4 год
Риба (шматки)	Смаження і тушкування	20 хв.
Картопля очищена	Смаження	15 - 20 хв.
Буряк, нарізаний соломкою	Припускання	15 - 20 хв.
Морква, нарізана соломкою	Припускання	15 - 20 хв.
Капуста шаткована	Тушкування	1,5 год
Картопля очищена (ціла)	Варіння	30 хв.
Картопля, нарізана кубиками	Варіння	20 хв.
Буряк неочищений	Варіння	1,5 год
Морква неочищена	Варіння	25 хв.
Капуста білокачанна	Варіння	10 - 12 хв.
Шпинат	Варіння	8 - 10 хв.
Щавель	Варіння	5 - 7 хв.
Ревінь	Варіння	5 - 10 хв.
Гарбуз, кабачки нарізані	Припускання	15 - 20 хв.
Консерви - м'ясні, рибні	Довести до кипіння	1 - 2 хв.

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко

Додаток 17
до пункту 5.3 Інструкції

ПЕРЕЛІК
миючих засобів, дозволених МОЗ України

N з/п	Назва миючих засобів	Призначення	Спосіб застосування
1	Блиск, Полиблиск, Саніта	Для чищення усіх видів посуду, ванн, раковин, кахлю, кераміки	Почистити засобом поверхню і ретельно промити водою
2	Жемчуг	Для усіх видів посуду, ванн, раковин, газових плит, кахельних, керамічних, пластмасових, пофарбованих олійними або емалевими фарбами поверхонь	Для посуду 25 г засобу на 2,5 л води
3	Жемчуг-М	Для посуду, ванн, раковин, газових плит, підлоги	Для посуду 12 г засобу на 4 л води
4	Натрій вуглекислий, сода кальцинована (технічна)	Для ручної мийки столового посуду	Розчинити 20 г засобу в 1 л води
5	Агат	Для усіх видів посуду, пластмасових та пофарбованих поверхонь	Для посуду 5 г засобу на 1 л води
6	Вільва	Для усіх видів посуду і пластмасових поверхонь	Для посуду 5 г засобу на л води
7	Оксиблеск, Чистоль-екстра, Світлий, Ванаван	Для чищення і дезінфекції усіх видів посуду, ванн, раковин	Почистити засобом поверхню і ретельно промити водою. Для дезінфекції витримати засіб на вологій поверхні 30 хв.
8	Блік	Для автоматичного і ручного миття усіх	Для ручного миття розчинити 5 г

		видів посуду	(1 ч.л) засобу в 2 л води, для автоматичного - 10 г (1 ст.л) у 10 л теплої води. Після обробки засобом посуд ретельно промити водою
9	Блік-2	Для миття усіх видів посуду (відбілює та забезпечує антимікробну дію)	Для миття посуду розчинити 2,5 г (1/2 ч.л.) засобу в 1 л води. Для забезпечення антимікробної дії посуд необхідно замочити на 20 хвилин у розчині (20 в 1 л теплої води)
10	Посудомой	Для автоматичного і ручного миття усіх видів посуду	Для ручного миття розчинити 5 г (1 ч.л.) засобу в 1 л. води, для автоматичного - 10 г (1 ст.л.) у 10 л теплої води. Після обробки засобом посуд ретельно промити водою
11	Перли-2, Бирюса	Для миття посуду, ванн, раковин, плит, кахельних, керамічних, пластмасових, фарбованих олійними фарбами поверхонь	Для миття посуду розчинити 16 г засобу в 2 л води
12	Прогрес	Для автоматичного і ручного миття усіх видів посуду, тари	Для ручного миття посуду 5 г на 1 л води, для автоматичного - 2 г 1 л води
13	Дон	Для ручного миття столового посуду	Розчинити 1 г засобу в 1 л води
14	Інші миючі засоби, які дозволено МОЗ України для використання у навчальних закладах		Суворо за інструкцією до миючих засобів

Директор Департаменту загальної середньої та дошкільної освіти

П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного санітарно-епідеміологічного нагляду

А.М.Пономаренко