

15-11734

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

КУТКИНА М.Н., ЛИНИЧ Е.П.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

МОНОГРАФИЯ

15-11734



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
2015**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВПО «СПбГТЭУ»)

КУТКИНА М.Н., ЛИНИЧ Е.П.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

Монография

САНКТ-ПЕТЕРБУГ
2015

УДК 642.52
ББК 51.287+65.431.12.1
К 65

Куткина М.Н., Линич Е.П. Организация питания детей и подростков: Монография. – СПб.: Изд-во «ЛЕМА», 2015. – 220 с.

ISBN 978-5-98709-887-5

Рецензенты:

ПЕТРОВА Н.А., начальник управления социального питания при Правительстве Санкт-Петербурга,

ГАПОНОВА Л.В., к.т.н., начальник Отдела производства лечебно-профилактического и детского питания на зернобобовой основе ГНУ ВНИИЖ Россельхозакадемии

В монографии приведены основные требования к организации питания детей и подростков в свете современных достижений науки о питании и правил нормативно-законодательной базы.

Особое внимание уделено питанию детей и подростков с алиментарно-зависимыми заболеваниями; организации работы пищеблоков в местах летнего отдыха детей; организации производственного контроля и внедрению системы НАССР в предприятиях питания при образовательных учреждениях; организации работы по формированию у детей культуры здорового питания.

Монография предназначена для работников, занимающихся организацией питания детей и подростков; работникам учреждений образования и Роспотребнадзора, осуществляющих контроль за работой пищеблоков, специалистам, бакалаврам, магистрантам, обучающимся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

Материалы публикуются в авторской редакции.

ISBN 978-5-98709-887-5

© ФГБОУ ВПО «СПбГГТУ», 2015
© ООО «Издательство «ЛЕМА», 2015

СОДЕРЖАНИЕ

Глоссарий (термины и понятия)	6
Введение	13
1 Зависимость интеллектуального состояния детей и подростков от характера питания	17
2 Рекомендации по организации рационального питания детей и подростков	22
2.1 Содержание пищевых веществ и энергии в рационе питания	22
2.2 Продуктовый набор для детей и подростков, его характеристика	26
2.3 Принципы формирования рациона питания	51
2.4 Организация питания в образовательных учреждениях	67
3 Особенности питания больных детей и подростков с алиментарно-зависимыми заболеваниями	75
3.1 Комплексная оценка состояния питания детей и подростков	75
3.2 Принципы организации питания детей и подростков с алиментарно-зависимыми заболеваниями	77
3.3 Питание детей и подростков с избыточной массой тела	80
3.4 Питание детей и подростков с аллергическими заболеваниями	84
3.5 Питание детей, больных сахарным диабетом	86
3.6 Организация питания детей с заболеваниями пищеварительной системы	94
3.6.1 Классификация желудочно-кишечных заболеваний детей	94
3.6.2 Заболевания функционального характера	95
3.6.3 Воспалительные заболевания органов пищеварения у детей	99
3.6.4 Заболевания печени, желчевыводящих путей, желчного пузыря и поджелудочной железы	103
3.6.5 Непереносимость пищевых продуктов, нарушение переваривания и всасывания в кишечнике	107
3.6.6 Питание детей-реконвалесцентов, перенесших различные острые заболевания	113
4 Особенности организации питания в образовательных, санаторных дошкольных и школьных учреждениях и местах летнего отдыха детей	116
4.1 Гигиенические требования к территории, зданию и оборудованию помещений	116
4.2 Гигиенические требования к организации производственного процесса в образовательных и санаторных учреждениях	123
4.3 Требования к организации питания в детских образовательных учреждениях и санаториях	129
4.4 Санитарно-гигиенические требования к содержанию пищеблока детского учреждения	142

4.5 Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, в детском образовательном учреждении и санатории	144
4.6 Организация производственного контроля в детских дошкольных и школьных образовательных учреждениях, санаториях и местах отдыха детей	147
4.6.1 Контроль за качественным и количественным составом рациона питания детей и подростков	147
4.6.2 Контроль за качеством пищевых продуктов и экспертиза пищевого сырья	150
4.6.3 Организация производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий на предприятии питания образовательного учреждения	154
4.7 Внедрение системы НАССР в предприятиях питания образовательных учреждений	161
4.8 Требования к личной гигиене персонала пищеблока	166
5 Организация работы в образовательном учреждении по формированию культуры здорового питания	173
6 Нормативно-законодательная база организации питания в образовательных учреждениях	176
Список литературы	182
Приложение 1. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся	183
Приложение 2. Таблица замены продуктов по белкам и углеводам	185
Приложение 3. Схемы централизованного производства и снабжения продукцией школьного питания	187
Приложение 4. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	190
Приложение 5. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов	202
Приложение 6. Рекомендуемая форма акта о фактическом качестве и комплектности продукции полученной по государственному заказу	209
Приложение 7. Рекомендуемая форма претензионного акта приемки продукции поставленной по государственному заказу для обеспечения питания обучающихся	211
Приложение 8. Рекомендуемая форма рекламации (Акт о скрытых недостатках продукции, поставленной по государственному заказу для обеспечения питания обучающихся)	212
Приложение 9. Перечень форм первичной учетной документации по учету операций в общественном питании	213

Приложение 10. Примерная структура (образец) программы производственного контроля	214
Приложение 11. Примерный перечень дезинфицирующих средств, рекомендованных для применения в детских оздоровительных учреждениях	218