

Дублет

М. П. Могильный, В. Н. Иванова, Т. В. Шленская,
Т. Ш. Шалтумаев, А. Ю. Баласанян

16-2054

ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

в образовательных организациях
(дошкольные
образовательные организации)

16-02055



**М.П. Могильный, В.Н. Иванова, Т.В. Шленская,
Т.Ш. Шалтумаев, А.Ю. Баласанян**

**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ
В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ
(дошкольные образовательные организации)**

Под редакцией М.П. Могильного

Учебное пособие

Рекомендовано Учебно-методическим объединением по образованию в области технологии продукции и организации общественного питания в качестве учебного пособия при подготовке магистров по направлению подготовки 260800 и 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания

Москва
ДеЛи плюс
2015

УДК 641/642(0.75.8)
ББК 36.99я73
Т38

Рецензенты:

зав. кафедрой «Товароведение, технология и экспертиза товаров»
ФГБОУ ВПО «Астраханский государственный университет»
д.т.н., проф. *Н.В. Долганова*;
директор ООО «Горница», г. Пятигорск,
инженер-технолог *О.А. Соловьева*

Т38 Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) / М.П. Могильный, В.Н. Иванова, Т.В. Шленская, Т.Ш. Шалтумаев, А.Ю. Баласанян / под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 343 с.

ISBN 978-5-905170-70-6

Учебно-производственное издание может быть использовано по направлению подготовки магистров 260800 и 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания, для практических работников, организующих питание в общеобразовательных организациях. В пособии впервые подробно описано значение пищевых и биологически активных веществ для детей. Описаны современные требования по организации питания в дошкольных образовательных организациях, методы и модели организации производственного цикла, требования к формированию рационов питания, принципы здорового питания, организация контроля.

В пособии использованы материалы и рекомендации Института питания РАМН.

УДК 641/642(0.75.8)

ББК 36.99я73

© Могильный М.П., Иванова В.Н., Шленская Т.В.,
Шалтумаев Т.Ш., Баласанян А.Ю., 2015

ISBN 978-5-905170-70-6

© Оформление. ДеЛи плюс, 2015

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
Введение	5
Раздел 1. Организация работы дошкольных образовательных организаций.....	8
1.1. Общая характеристика дошкольных образовательных организаций.....	8
1.2. Размещение дошкольных образовательных организаций.....	13
1.3. Требования к территории дошкольных образовательных организаций	15
1.4. Требования к помещениям дошкольных образовательных организаций.....	18
1.5. Общие требования к отделке помещений дошкольных образовательных организаций.....	23
1.6. Требования к размещению оборудования в помещениях дошкольных образовательных организаций	24
1.7. Общие требования к естественному и искусственному освещению помещений	28
1.8. Требования к отоплению и вентиляции.....	29
1.9. Требования к водоснабжению и канализации.....	31
1.10. Общие требования к дошкольным образовательным организациям и группам для детей с ограниченными возможностями здоровья	31
1.11. Требования к приему детей в дошкольные образовательные организации, режиму дня, организации воспитательно-образовательного процесса	35
1.12. Требования к организации физического воспитания	37
Раздел 2. Особенности питания детей.....	40
2.1. Общие требования	40
2.2. Особенности питания детей в возрасте до одного года	41
2.3. Особенности питания детей от 1 года до 3 лет	49
2.4. Особенности питания детей от 4 до 7 лет	55
2.5. Физиологические потребности детей в пищевых веществах и энергии.....	58
2.6. Физиологическое влияние пищевых веществ на развитие детей	64
Раздел 3. Организация работы пищеблока	90
3.1. Состав помещений пищеблока	90

3.2. Требования к оборудованию, инвентарю и посуде пищеблока	92
Раздел 4. Организация снабжения и хранения продовольственного сырья	97
4.1. Требования к сырью и готовым продуктам для питания детей	97
4.2. Создание в дошкольных образовательных организациях резервного запаса пищевых продуктов и использование его для питания детей	122
4.3. Хранение пищевых продуктов	123
4.4. Подготовка сырья, приготовление и реализация продукции	128
Раздел 5. Составление меню и организация питания детей	134
5.1. Требования к составлению меню	134
5.2. Контроль качества готовой продукции	140
5.3. Организация и методика проведения процесса питания	145
Раздел 6. Организация диетического питания для детей	153
6.1. Принципы диетического питания	153
6.2. Характеристика стандартных диет	157
6.3. Основные принципы составления меню в диетическом питании	171
6.4. Кулинарная обработка пищи	172
6.5. Оценка эффективности питания детей	174
Раздел 7. Особые гигиенические и медицинские требования в дошкольных образовательных организациях	177
7.1. Основные проводимые гигиенические и противоэпидемические мероприятия	177
7.2. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала	179
7.3. Требования к соблюдению санитарных правил	180
7.4. Роль родительского комитета и общественности в организации питания детей	181
Раздел 8. Производственный контроль организации питания в дошкольных образовательных организациях	184
8.1. Общие требования	184
8.2. Особенности контроля рациона питания	186
Раздел 9. Требования к условиям, обеспечивающим формирование у детей мотивации к здоровому питанию	190
9.1. Требования к организации работы по формированию культуры здорового питания	190

9.2. Требования к программам дополнительного образования по формированию культуры здорового питания	191
9.3. Требования к профессиональной подготовке и поведению воспитателей, педагогов, работающих в сфере формирования культуры здорового питания.....	193
9.4. Требования к информационному обеспечению работы по формированию культуры здорового питания в образовательной организации	194
9.5. Особенности формирования основ здорового образа жизни и этикета в дошкольной образовательной организации	195
Раздел 10. Делопроизводство по организации питания в дошкольной образовательной организации.....	200
10.1. Требования и назначение	200
10.2. Примерные образцы приказов руководителя дошкольных образовательных организаций на учебный год	203
10.3. Контроль качества продуктов и продовольственного сырья	227
10.4. Контроль условий хранения	229
10.5. Контроль качества продукции	230
10.6. Контроль организации питания детей	235
10.7. Оперативный контроль	263
Приложение А. Документация для определения ребенка в дошкольную образовательную организацию.....	270
Приложение Б. Профессиональные компетенции повара детского питания	272
Приложение В. Извлечение из ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»	274
Приложение Г. «Услуги общественного питания Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».....	288
Приложение Д. Примерное цикличное меню для ДОО.....	311
Приложение Е. Рекомендации по организации оздоровительной работы в дошкольных образовательных организациях.....	327
Список литературы.....	335