

М. Ю. Тамова, В. А. Тутьельян, Н. Т. Шамкова

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО И ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА В ДОШКОЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ



ДЕЛИ
ПЛЮС

УДК 642.5+641.56
ББК 36.99+51.28
Т178

Рецензенты:

канд. техн. наук, доц. кафедры общественного питания и сервиса
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический
университет» *Барашкина Е.В.*

канд. техн. наук, зам. директора по маркетингу
МУП «Комбинат школьного питания № 1» *Кургузова К.С.*

Тамова М.Ю., Тутельян В.А., Шамкова Н.Т.

Т178 Организация питания детей раннего и дошкольного возраста в дошкольной образовательной организации: монография. – М.: ДеЛи плюс, 2019. – 152 с.

ISBN 978-5-6041606-3-3

Монография рассматривает вопросы организации питания детей в дошкольных образовательных организациях в соответствии с действующей нормативной документацией. Описаны технологии производства широкого ассортимента кулинарной продукции для детей дошкольного возраста, приведены требования, предъявляемые к качеству готовой продукции; даны общие сведения о рациональном питании детей, о принципах составления меню для дошкольников.

Монография предназначена для работников учреждений образования, ответственных за организацию дошкольного питания, а также для студентов, аспирантов, преподавателей.

УДК 642.5+641.56

ББК 36.99+51.28

ISBN 978-5-6041606-3-3

© Тамова М.Ю., Тутельян В.А.,
Шамкова Н.Т., 2019
© ДеЛи плюс, 2019

Содержание

Введение.....	3
Глава 1. Область применения	5
Глава 2. Нормативные ссылки	6
Глава 3. Принципы рационального питания детей	8
Глава 4. Пищевая ценность отдельных групп продуктов	22
Глава 5. Перечень продуктов, запрещенных к использованию в питании детей.....	26
Глава 6. Обеспечение качества и безопасности при поставке продуктов питания в дошкольную образовательную организацию	29
6.1. Документы, удостоверяющие качество	29
6.2. Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании	31
Глава 7. Основы технологии приготовления продукции общественного питания для дошкольников.....	34
7.1. Термины и определения	34
7.2. Рекомендуемый ассортимент блюд.....	36
Глава 8. Технология приготовления продукции общественного питания для дошкольников.....	40
8.1. Холодные блюда	40
8.2. Супы	44
8.3. Соусы.....	51
8.4. Блюда и гарниры из картофеля и овощей.....	56
8.5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.....	60
8.6. Блюда из мяса	64
8.7. Блюда из сельскохозяйственной птицы и кролика	70
8.8. Блюда из рыбы.....	72
8.9. Блюда из яиц и творога.....	77
8.10. Сладкие блюда.....	79
8.11. Напитки	85
8.12. Мучные блюда и изделия	89

Глава 9. Требования к транспортировке пищевых продуктов.....	95
Глава 10. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.....	97
Глава 11. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.	101
Глава 12. Выдача продуктов питания со склада (из кладовой) на пищеблок.....	109
Глава 13. Методика органолептической оценки пищи.....	111
13.1. Органолептическая оценка первых блюд.....	112
13.2. Органолептическая оценка вторых блюд.....	112
13.3. Бракераж готовой продукции.....	113
Глава 14. Контроль организации питания детей в дошкольном образовательном учреждении	117
Глава 15. Разработка технологической документации	120
Библиографический список	122
Приложения.....	123

Научное издание

Тамова Майя Юрьевна

Тутельян Виктор Александрович

Шамкова Наталья Тимофеевна

**Организация питания детей раннего
и дошкольного возраста в дошкольной
образовательной организации**

Монография

Главный редактор *Г. И. Елагин*

Художественный редактор *Н. И. Смирнова*

Художник *Л. Б. Саламаха*

Фотография на обложку предоставлена М.Ю. Тамовой

Подписано в печать 14.12.18. Формат 60×90 1/16. Бумага офсет № 1.

Гарнитура «Таймс». Усл.-печ. л. 6,1. Уч.-изд. 5,8.

Тираж 1000 экз. (1-й завод 1–100 экз.) Заказ №

Издательство «Дели плюс». 141111, г. Москва, 3-й проезд Перова поля, 8,

бизнес-центр «Перово Поле», офис 412, (495) 646-24-43, www.deli.ru

Отпечатано: Публичное акционерное общество «Т8 Издательские Технологии»
109316 Москва, Волгоградский проспект, дом 42, корпус 5. Тел.: 8 (495) 221-89-80