**Контроль руководителя за организацией питания в ДОУ.**

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в ДОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а так же их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питании детей в ДОУ занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все руководитель. (см. ФЗ «Об образовании» п.5, ст.51; Типовое положение о дошкольном образовательном учреждении от 12.09.2008 г. №666 раздел II п. 24 – «Организация питания в дошкольном образовательном учреждении возлагается на дошкольное образовательное учреждение»).

Организация питания детей начинается задолго до поступления продук­тов на пищеблок. В начале учебного года руководитель издает приказы «Об организации питания детей в ДОУ» *(Приложение №1)*, « О возложении обязанностей на лиц, участвующих в организации питания» *(Приложение №2)*, в котором утверждается ответственный за организацию питания в ДОУ, приказ «О создании совета по питанию» *(Приложение №3)*, «О создании бракеражной комиссии по питанию» *(Приложение №4)*, «Об утверждении графика закладки продуктов» *(Приложение №5)*,,«О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб» *(Приложение №6)*. Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в ДОУ на учебный год *(Приложение №7)*, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми, поставщиками, контроль за организацией питания. Утверждается план работы совета по питанию на учебный год *(Приложение №8)*. Заключаются договоры с поставщиками продуктов.

Руководитель несет ответственность за выполнение договоров на поставки продуктов питания. Копии договоров обязательно должны быть в детском саду и регистрироваться в соответствующем журнале. Необходимо следить, чтобы в договорах указывались условия хранения и сроки реализации скоропортящихся продуктов, четко прописывались требования к качеству продукции и его поставки, а так же ответственность поставщика за нарушение условий договора. Руководитель должен документировать все претензии по каждому факту нарушения условий договора поставок, требовать обмена некачественного товара в сроки указанные в договоре. Заявки на продукты подаются каждую неделю и оформляются в письменном виде за подписью заведующей.

С целью проверки организации процесса питания руководитель учреждения контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группах для приема пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Для этого разрабатывается циклограмма контроля за организацией питания на месяц *(Приложение №9)****.*** Руководитель обязан провести в течение учеб­ного года не менее двух плановых проверок организации питания. Содержание проверки может быть как комплексным, так и выборочным. Например, тематическая проверка на тему «Контроль за организацией питания в ДОУ» и оперативная проверка «Состояние охраны труда на пищеблоке» .

Заведующему необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (напри­мер, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки), имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОУ.

Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступаю­щую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность по­ступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на **каждый вид** продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Необходимо следить, чтобы все продукты были произведены в Краснодарском крае. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализа­ции в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продук­та) *(Приложение №10)*. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имею­щих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, напри­мер, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей (*см. СанПиН, приложение №10*). Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в ДОУ ведется 2 меню: для детей дошкольного возраста и ясельного возраста. Проверяя меню необходимо учитывать, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые (такие как рыба, творог, яйца) включаются в рацион через 1-2 дня. При этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем (или лицом, назначенным приказом руководителя) ежедневно, надень вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех детей.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается *(см. памятку Приложение №11)*. Если по каким-либо причинам возникает необходи­мость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их пло­хого качества), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует заведующая. Ис­правления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если про­изводится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невос­требованных (прибавленных) продуктов питания.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных про­дуктов (масло, мясо, рыба и др.) членами Совета по питанию проводится **контрольное взвешивание** про­дуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта *(Приложение №12)***.** Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению ка­лорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд **посуда** на кухне должна быть **вы­мерена.** Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и срав­нением среднего веса порции по меню.

Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требовани­ям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метроло­гической службы не реже одного раза в год. Руководитель ДОУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ДОУ. В технологических картах обычно указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих граф:

* масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;
* масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при хо­лодной обработке;
* выход порций;
* состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто";
* технология приготовления блюда.

Картотека блюд утверждается приказом руководителя ДОУ и корректи­руется по мере необходимости. В учреждении должно быть два рабочих экземпляра картотеки блюд: один - для медицинской сестры, составляющей меню-требование, другой - для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд.

Руководитель ДОУ обязан контролировать правильность оформления меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню обязательно должно содержать выход блюд и быть заверено руководителем.

Контроль за готовой продукцией осуществляет медсестра вместе с руководителем учреждения. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража го­товой продукции и по наличию взятых суточных проб.

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло­молочные продукты. В журнале необходимо отражать их точное название, например, «Бифилайф», «Бифидок», «Кефир», сок «Яблочный витаминизированный», сок «Яблочный прямого отжима» и т.д. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) *(Приложение №13)*. Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С (***см. СанПиН XIV п. 14.24****)*.

Очень важно постоянно держать на контроле организацию питания детей в группах. При проверке необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола), на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков. В этом вопросе большую помощь оказывает комиссия по питанию, которая ежедневно в разные отрезки времени контролирует питание детей и свою оценку фиксирует в специальном журнале *(Приложение №15)*.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений *(Приложение №16)*, соблюдения правил мытья посуды *(Приложение №17)*, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Следует обратить внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Руководитель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. По результатам проверок санитарного состояния пищеблока членами Совета по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке.

Кроме вышеотмеченного, руководитель ДОУ обязан контролировать работу завхоза по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, контролировать рациональ­ное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, вести их учет, рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость детодня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Возможен учет как в письменной форме, так и в электронном виде. Это позволяет значительно упростить работу завхоза, медсестры, избежать рутинных расчетов и переписываний.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. Все формы учетной документации (журналов) даны *в приложении №18*.

В завершении следует отметить, что рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы, производственные совещания, заседания Совета по питанию, но все эти мероприятия должны подтверждаться документально (протокол, справка, акт и т.д.) *(Приложение №19)*.

Приложение №1

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**детский сад № 24 станица Кавказская муниципального образования Кавказский район**

**Приказ**

09.01.2014г № -30п

**«Об организации питания детей»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей

в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии

приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и

калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в

2013- 2014учебном году, **п р и к а з ы в а ю:**

1.Организовать трехразовое питание детей в учреждении в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 3-х до 7-ми лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение с 10 часовым режимом функционирования».

2.Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Денеженко Л.И.

3. Утвердить график приема пищи :

- завтрак (по возрастной группе)- 8.20- 8.55

- обед (по возрастной группе) - 12.00 - 12.50

- полдник (по возрастной группе)- 15.20 - 15.45

4. Ответственной за питание детей старшей медицинской сестре Денеженко Л.И.

4.1. Осуществлять контроль за качеством поступающих продуктов и их транспортировкой, условиями хранения продуктов и соблюдением сроков реализации, за технологией приготовления пищи и качеством готовых блюд.

4.2. Контролировать выполнение санитарно- эпидемиологических правил, работу пищеблока, работу заведующего хозяйством, организацию обработки посуды, соблюдение правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

4.3. Проводить инструктажи со всеми работниками учреждения о выполнении необходимых норм и правил гигиенического режима, с соответствующей записью в журнале;

4.4. Составлять меню- заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню, изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего учреждения;

4.5. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в

конце списка;

- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;

- указывать в конце меню количество принятых позиций, ставить подписи

старшей медицинской сестры, кладовщика, повара, принимающего

продукты и заведующего;

- представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню;

- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00;

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении: повару, заведующему хозяйством:

5.1.Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.

5.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент, сроки реализации получаемых продуктов несет ответственность заведующий хозяйством Е.А. Блажина.

5.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается членами Совета по питанию, руководителем и специалистом ЦБ по питанию.

5.4.Получение продуктов питания в кладовую производит заведующий хозяйством Е.А. Блажина– материально- ответственное лицо.

5.5.Выдачу продуктов из кладовой на пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню.

6. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку продуктов в котлы производить только в присутствии старшей медицинской сестры Л.И. Денеженко.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медицинскую сестру Л.И. Денеженко.

7. Повару Гороздюковой Е.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель, работающий в смену, младший воспитатель.

8.1. Воспитателям всех возрастных групп запретить использовать в питании

детей, запрещенные продукты, принесенные родителями в качестве угощения.

9. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

10.Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Л.И. Денеженко и повара Е.В. Гороздюкову

11. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия вывешена в пищеблоке.

Заведующий МБДОУ № 24 Т.Г.Волосевич

С приказом ознакомлены:

Денеженко Л.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Блажина Е.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гороздюкова Е.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подлеснова Е.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Шпак Н.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рубцова И.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гордеева Я.Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мотина А.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение №2

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**детский сад № 24 станица Кавказская муниципального образования Кавказский район**

**Приказ**

09.01.2014г № - 31п

**«О возложении обязанностей на лиц,**

**участвующих в организации питания»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей

в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии

приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и

калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в

2013-2014учебном году, **п р и к а з ы в а ю:**

1.Старшей медицинской сестре Денеженко Л.И.:

- проводить С-витаминизацию третьих блюд и производить

соответствующую запись журнале витаминизации.

Срок: ежедневно

- контролировать выполнение среднесуточной нормы выдачи продуктов

на одного ребенка, при необходимости производить коррекцию питания в

следующей декаде

Срок: ежедневно

- заполнять таблицы выполнения натуральных норм продуктов питания на

одного ребенка в день, за 10 дней

Срок: ежедневно

- контролировать процесс закладки продуктов, технологию приготовления пищи, выдачу готовой пищи, выход блюд, соответствующий меню- раскладке, график выдачи пищи

Срок: ежедневно

- снимать пробы готовой продукции, регулярно вести соответствующие записи качества приготовления пищи в бракеражном журнале готовых блюд

Срок: ежедневно

- контролировать качество поступающего сырья на пищеблок

Срок: ежедневно

- контролировать сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов и условия хранения продуктов

Срок: ежедневно

- контролировать соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи

Срок: ежедневно

- своевременно составлять и подавать заявку на получение необходимых продуктов питания

Срок: ежедневно

- взять под особый контроль организацию питания в группах

Срок: ежедневно

- вывешивать меню с указанием объема порций каждого блюда, рекомендации для родителей по питанию детей вечером в домашних условиях

Срок: ежедневно

- не допускать использования в работе неутвержденного заведующим меню

Срок: ежедневно

**2. Заведующему складом** Е.А. Блажиной**:**

- принимать продукты от поставщиков при наличии следующих документов:

товарной накладной на каждый продукт питания (обращать внимание на соответствие номера сертификата), качественного удостоверения (обращать внимание на сроки реализации), сертификата на каждый продукт (полученный в начале квартала), номера ветеринарного свидетельства

Срок: ежедневно

- принимать только качественные продукты, делать соответствующие записи в бракераже сырой продукции, не принимать продукты без сопроводительной документации, с истекшим сроком хранения и признаками порчи

Срок: ежедневно

- соблюдать правила хранения пищевых продуктов в холодильной камере, складах (овощной и для сыпучих продуктов), проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере

Срок: ежедневно

- производить выдачу сырых продуктов в строгом соответствии с меню- раскладкой

Срок: ежедневно

- согласно данным рапортички о количестве детей, накладной на получение или возврат продуктов, производить выдачу- возврат дополнительных продуктов

Срок: ежедневно

- вести учет продукции после выдачи на пищеблок, делать соответствующие записи

Срок: ежедневно

- систематически производить сверку получения и расходования продуктов питания в бухгалтерии

Срок: ежедневно

**3.Повару** Е.В. Гороздюковой:

- производить закладку продуктов питания в соответствии с меню-раскладкой

Срок: ежедневно

- строго соблюдать технологию приготовления пищи

Срок: ежедневно

- производить выдачу готовой продукции строго по весу, в соответствии с меню, по графику, только после снятия пробы медработником, с обязательной отметкой вкусовых качеств

Срок: ежедневно

- соблюдать условия хранения пищевых продуктов, проводить контроль за температурой в холодильниках и холодильной камере

Срок: ежедневно

- строго соблюдать гигиенические требования в технологическом процессе, при кулинарной обработке пищевых продуктов

Срок: ежедневно

- не использовать в питании детей продуктов, запрещенных санитарными правилами

Срок: ежедневно

- исключить возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов, строго соблюдать требования к производственному оборудованию и разделочному инвентарю пищеблока

Срок: ежедневно

- строго соблюдать инструкцию по применению моющих дезинфицирующих средств

Срок: ежедневно

-обеспечить качество мытья кухонной посуды, разделочных досок, мелкого деревянного, металлического инвентаря, рабочих столов в соответствии с требованиями санитарных правил

Срок: ежедневно

- обеспечить маркировку технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, проводить ежедневную уборку помещений пищеблока

Срок: ежедневно

- соблюдать правила личной гигиены, работу проводить в спецодежде, с подобранными волосами, в колпаке или косынке, вовремя проходить медицинский осмотр

Срок: ежедневно

4**. Младшим воспитателям:**

- производить получение готовой продукции строго по весу в соответствии с меню-раскладкой, в спецодежде, в соответствующей таре, строго по графику

Срок: ежедневно

- осуществлять выдачу порций детям строго по норме, указанной в меню, производить контрольное взвешивание порций

Срок: ежедневно

- подачу вторых блюд осуществлять по мере съедания первого блюда

Срок: ежедневно

- контролировать целостность посуды, не допускать использования посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью

Срок: ежедневно

- соблюдать правила обработки и хранения посуды, в случае карантина, производить обеззараживание посуды в установленном порядке

Срок: ежедневно

- соблюдать санитарно-эпидемиологические правила содержания столовой, проводить уборку помещений согласно графику генеральной уборки

Срок: ежедневно

- соблюдать правила хранения моющих, чистящих и дезинфицирующих средств

Срок: ежедневно

- строго соблюдать инструкцию по режиму мытья посуды, обработке инвентаря, столов, стульев, полов, стен, окон

Срок: ежедневно

- соблюдать правила сбора, выноса и обработки ведер с пищевыми отходами

Срок: ежедневно

- соблюдать правила личной гигиены, проводить работу в соответствующей спецодежде (фартук, косынка, халат), вовремя проходить медицинский осмотр

Срок: ежедневно

- создавать благоприятный психологический климат во время приема пищи, придавать блюдам привлекательный вид, эстетично сервировать стол и раскладывать пищу на тарелке

Срок: ежедневно

**5. Воспитателям:**

- формировать у детей культурно - гигиенические навыки умывания, мытья рук, навыки самообслуживания перед приемом пищи

Срок: ежедневно

- соблюдать сервировку стола

Срок: ежедневно

- во время приема пищи не отвлекаться на посторонние разговоры,

- формировать у детей навык культуры приема пищи, учить детей есть аккуратно,

тщательно пережевывать пищу, создавать благоприятный психологический

микроклимат во время приема пищи

Срок: ежедневно

Заведующий МБДОУ № 24 Т.Г.Волосевич

С приказом ознакомлены:

Денеженко Л.И.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Блажина Е.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гороздюкова Е.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Мотина А.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подлеснова Е.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рыженко Н.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гордеева Я.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рубцова И.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Бобровская А.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Грибеник Е.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Шубакова Е.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Крупина Р.П.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение №3

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**детский сад № 24 станица Кавказская муниципального образования Кавказский район**

**Приказ**

09.01.2014г № -28п

**«О Совете по питанию»**

В целях контроля за рациональным питанием детей детского учреждения, охраны жизни и здоровья детей, **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать работу Совета по питанию в 2013-2014учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии: Т.Г. Волосевич – заведующий;

Члены комиссии: Л.И. Денеженко – ст.медсестра;

И.Н.Рубцова – воспитатель;

Е.В. Гороздюкова – повар;

Е.А. Блажина– завхоз;

Г.В. Босенко- член родительского

комитета МБДОУ № 24

2. Вменить в обязанности членам Совета по питанию:

- изучение нормативных документов по организации питания детей в дошкольном учреждении;

- составление заявок на поставку продуктов питания в детский сад;

Ответственные: Т.Г. Волосевич – заведующий;

Л.И. Денеженко – ст.медсестра;

Срок: ежеквартально

- обеспечение выполнения контракта с поставщиками продуктов по муниципальному заказу;

Ответственная: Е.А. Блажина – завхоз

Срок: постоянно.

- подбор технологических карточек- раскладок приготовления блюд;

Ответственные: Л.И. Денеженко – ст.медсестра

Е.В. Гороздюкова– повар

Срок: по мере необходимости

- контроль за выполнением натуральных норм продуктов питания;

Ответственная: Л.И. Денеженко – ст.медсестра;

Срок: постоянно

- проведение корректировки выполнения натуральных норм продуктов питания;

Ответственные: Т.Г. Волосевич – заведующий;

Л.И. Денеженко – ст.медсестра;

Е.В. Гороздюкова – повар

Срок: один раз в 10 дней, при необходимости

ежедневно

- контроль за качеством поставляемой продукции;

Ответственные: Л.И. Денеженко – ст.медсестра;

Е.А. Блажина – завхоз

Срок: ежедневно

- контроль соответствия выхода порций по меню – раскладке;

Ответственные: члены Совета по питанию

Срок: ежедневно

- контроль за культурой приема пищи;

Ответственные: воспитатели

Срок: ежедневно

- информирование родителей о процессе питания детей в детском саду

Ответственные: Т.Г. Волосевич – заведующий;

Л.И. Денеженко – ст.медсестра;

Срок: по графику проведения

родительских собраний

- обеспечение информации в уголках для родителей

Ответственный: Л.И. Денеженко – ст.медсестра;

Срок: один раз в месяц

3. Утвердить план работы Совета по питанию на 2013-2014учебный год до 03.09.2013г.

4.Организовать проведение заседания Совета по питанию не реже 1раза в квартал.

Ответственный: Т.Г. Волосевич – заведующий;

5. Своевременно оформлять протоколы Совета по питанию и информировать сотрудников о принятых решениях через информационный уголок.

Ответственный: Л.И. Денеженко – ст.медсестра;

Срок: один раз в квартал

Заведующий МБДОУ № 24 Т.Г.Волосевич

С приказом ознакомлены **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**детский сад № 24 станица Кавказская муниципального образования Кавказский район**

**Приказ**

09.01.2014г № -29п

**«Об организации бракеражной комиссии»**

Для определения соответствия уровня организации работы по питанию

в образовательном учреждении, организации питания детей дошкольного возраста, в помощь «Совету по питанию»,

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию на 2013- 2014учебный год в следующем составе:

Председатель комиссии: Т.Г. Волосевич – заведующий,

Члены комиссии: Л.И. Денеженко – старшая медсестра,

Е.В. Гороздюкова – повар,

И.Н. Рубцова – воспитатель.

2. Утвердить бракеражную комиссию на 2013- 2014учебный год.

Заведующий МБДОУ № 24 Т.Г.Волосевич

С приказом ознакомлены:

Денеженко Л.И. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гороздюкова Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рубцова И.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение №9

**Циклограмма контроля за организацией питания в ДОУ на месяц**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объекты контроля** | **1 неделя** | | | | | **2 неделя** | | | | | **3 неделя** | | | | | **4 неделя** | | | | |
| **Пн** | **Вт** | **Ср** | **Чт** | **Пт** | **Пн** | **Вт** | **Ср** | **Чт** | **Пт** | **Пн** | **Вт** | **Ср** | **Чт** | **Пт** | **Пн** | **Вт** | **Ср** | **Чт** | **Пт** |
| Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Исправность технологического и холодильного оборудования |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ведение журнала температур­ного режима холо­дильного оборудования, журнала здоровья работников пищеблока |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение товар­ного соседства при хранении продуктов питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Витаминизация готовых блюд |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Бракераж готовой продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Условия хранения моющих средств и дезрастворов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Состояние посуды для приготовления и приема пищи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наличие товаро-сопроводительных документов, подтверждающих их качество |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сроки реализации продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Суточные пробы, отбор и хранение |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение поточности технологических процессов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соответствие закладки продуктов меню-требованию |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение технологии приготовления блюд |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Создание условий в группах для приема пищи в соответствии с возрастом |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение №10*

**Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании**

**Мясо**

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образую­щаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свеже­го мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Кон­систенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определя­ют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах вы­деляющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрач­ным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнило­стного запаха мясо использовать нельзя.

**Колбасные изделия**

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

**Рыба**

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрач­ные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажа­тии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после отта­ивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, по­крыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появля­ются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверх­ность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкаче­ственности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и оп­ределяется характер запаха). Применяется также пробная варка (ку­сок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

**Молоко и молочные продукты**

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкаче­ственное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, не­свойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использо­вание творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без кру­пинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после тер­мической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномер­ный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторон­них примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от жел­того края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в слу­чае его перетопки.

**Яйца**

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно ис­пользовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усох­шие, длительно хранящиеся всплывают.

*Приложение №11*

**Памятка**

**по составлению и оформлению меню - требования на выдачу продуктов питания.**

Меню - требование (ф.299) применяется для выдачи продуктов питания со склада (кладовой); составляется ежедневно на следующий день в одном экземпляре на ясли и в одном экземпляре на детский сад на основании сведений о наличии детей (по текущему дню) и утвержденных норм питания по специально разработанным перспективным десятидневным меню, что позволяет добиться большего разнообразия блюд и исключить трудоемкий процесс ежедневного составления меню; заполняется аккуратно и четко шариковой ручкой синего или черного цвета (исправления, затирания, закрашивания корректором не допускаются, норма и количество конкретного продукта проставляются только на пересечении строки «наименование продукта» и столбца «наименование блюда»); содержит перечень всех блюд, входящих в дневной рацион, их выход (масса каждой порции), расход продуктов для приготовления каждого блюда (записывается в виде дроби: в числителе - количество продукта на одного ребенка, в знаменателе - количество данного продукта на всех детей); подписывается:

на оборотной стороне внизу слева - лицом, составившим документ, и руководителем учреждения; внизу справа - лицом, выдавшим продукты со склада (завхозом, кладовщиком), и лицом, получившим продукты на кухню (ст.поваром, поваром);

на лицевой стороне слева вверху утверждается руководителем учреждения и проставляется печать.

Меню - требование на конкретную дату должно подписываться предыдущим днем. Например, меню на 21 февраля составляется диетсестрой (медсестрой) и утверждается руководителем 20 февраля.

В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, диетсестра (медсестра) составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная (требование) на склад (кладовую) (ф. 434), а при уменьшении потребности в продуктах, излишки сдаются на склад (кладовую) и оформляются такой же накладной (требованием) с указанием - «возврат». Накладные подписываются лицом, сдавшим (выдавшим) продукты, и лицом, получившим продукты. Утверждаются данные документы руководителем учреждения текущей датой. Продукты, заложенные в котел, возврату не подлежат.

Контроль над соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка должна осуществлять диетсестра (медсестра).

Для усиления контроля над расходованием продуктов питания и упорядочения их учета можно (но не обязательно) производить округление в крайней правой колонке «Расход продуктов питания (количество) за день, кг»:

До двух знаков после запятой

* масло сливочное
* масло растительное
* хлеб и хлебобулочные изделия
* томатная паста сахар
* сухофрукты кондитерские изделия мука пшеничная.

Например, для приготовления омлета на 24 ребенка при норме расхода 0,004 кг требуется 0,096 кг масла сливочного, а для приготовления пудинга творожного на 24 ребенка при норме расхода 0,003 кг требуется 0,072 кг масла сливочного. Итого расход масла сливочного за день составил 0,168 кг, можно округлить до 0,17 кг.

До одного знака после запятой

* крупы
* овощи и картофель
* фрукты

Например, для приготовления супа горохового на 24 ребенка при норме расхода 0,060 кг требуется 1,440 кг картофеля, а для приготовления картофельного пюре на 24 ребенка при норме расхода 0,145 кг требуется 3,480 кг картофеля. Итого расход картофеля за день составил 4,920 кг, можно округлить до 4,9 кг.

Для соблюдения сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов (молочные и кисломолочные, колбасные изделия, рыба, мясные продукты, консервация) их списание должно регулироваться нормой закладки на одного ребенка.

Основание : «Методические указания об организации учета и инвентаризации имущественно - материальных ценностей у материально ответственных лиц в учреждениях системы образования» (Приказ № 45 от 28.01.1986 г.); Положение об учетной политике управления образованием.

*Приложение №12*

**Инструкция по измерению объема блюд**

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать ±3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Утверждаю:

Заведующий МБДОУ № 24

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Волосевич Т.Г.

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_г

АКТ

Мы, ниже подписавшаяся комиссия в составе:

Председатель комиссии: заведующий Т.Г.Волосевич

Члены комиссии: старшая медсестра Л.И. Денеженко

воспитатель И.Н.Рубцова

младший воспитатель Шубакова Е.Г.

составили настоящий акт о том, что произвели контрольное взвешивание блюд, предложенных воспитанникам на

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201 \_\_г

Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Количество порций \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выход блюда по меню \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выход фактический \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Примечание: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Председатель комиссии: заведующий \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Г. Волосевич

Члены комиссии: старшая медсестра \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.И. Денеженко

воспитатель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.Н. Рубцова

младший воспитатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.А Шубакова

*Приложение №13*

**Методика органолептической оценки пищи**

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образ­цов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется вне­шний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот пока­затель особенно важен, так как с помощью обоняния можно устано­вить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда дру­гие установить еще не удается. Запах определяют при той температу­ре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запа­хов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илис­тый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наи­большей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горь­кий, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила пре­досторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не про­водится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недо­брокачественность.

**Оценка первых блюд**

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в не­большом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блю­да, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготов­ления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать вни­мание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарез­ки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарез­ки). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрач­ность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Не­доброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струй­кой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо при­сущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляет­ся сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

**Оценка вторых блюд**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер на­резки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхно­сти и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на повер­хности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в техно­логии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверх­ность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хра­нении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая пред­ставление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецепту­ры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изде­лий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые долж­ны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко при­обретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выражен­ным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по кон­систенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяют­ся друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, прове­ряют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с заплани­рованной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять фор­му после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет си­неватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить вни­мание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабо­раторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое та­ким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые дос­тоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

*Приложение №14*

**ПАМЯТКА**

**по снятию суточной пробы**

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6 С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

СанПиН 2.4.1.3049-13

п. 14.24

*Приложение №15*

**ДИАГНОСТИЧЕСКАЯ КАРТА КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ МБДОУ д/с № 24**

**в группе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_за \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ месяц 201\_\_\_ г.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ВОПРОСЫ КОНТРОЛЯ | ДАТА КОНТРОЛЯ | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **1** | **Сервировка стола:** |  |  |  |  |  |  |
|  | Наличие необходимых столовых приборов; |  |  |  |  |  |  |
|  | Наличие бумажных салфеток; |  |  |  |  |  |  |
|  | Размещение столовой мебели (схема прилагается), соответствие мебели ростовым показателям; |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **Участие детей в сервировке стола:** |  |  |  |  |  |  |
|  | Наличие формы для дежурных; |  |  |  |  |  |  |
|  | Умение правильно сервировать стол; |  |  |  |  |  |  |
|  | Помогать младшему воспитателю; |  |  |  |  |  |  |
| **3** | **Гигиенические требования:** |  |  |  |  |  |  |
|  | Соответствие мебели ростовым показателям; |  |  |  |  |  |  |
|  | Соответствие посадочных мест количеству детей; |  |  |  |  |  |  |
|  | Соблюдения графика приема пищи; |  |  |  |  |  |  |
| **4** | **Подготовка детей к приему пищи:** |  |  |  |  |  |  |
|  | Оценка настроения детей и их общение (возбужденные или спокойные); |  |  |  |  |  |  |
|  | Организация гигиенических процедур; |  |  |  |  |  |  |
| **5** | **Руководство воспитателя:** |  |  |  |  |  |  |
|  | Обстановка в группе во время приема пищи; |  |  |  |  |  |  |
|  | Размещение детей за столом (соответственно месту) |  |  |  |  |  |  |
|  | Умение детей пользоваться салфеткой; |  |  |  |  |  |  |
|  | Поочередность приёма блюд; |  |  |  |  |  |  |
|  | Культура подачи второго блюда; |  |  |  |  |  |  |
|  | Культура поведения за столом (не разговаривать, умение спокойно сидеть за столом, жевать с закрытым ртом, не выходить из-за стола с едой); |  |  |  |  |  |  |
|  | Создание хорошего настроения детям; |  |  |  |  |  |  |
|  | Подача блюд красиво оформленными; |  |  |  |  |  |  |
|  | Объяснять детям о приятном виде, вкусе, запахе пищи, ёе полезности; |  |  |  |  |  |  |
|  | Сосредоточить внимание каждого ребенка на еде; |  |  |  |  |  |  |
|  | Следить за поведением и опрятностью ребенка; |  |  |  |  |  |  |
|  | Контролировать употребление ребенком всех блюд в полном объеме; |  |  |  |  |  |  |

**Выводы:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Подпись \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

*Приложение №16*

График уборки пищеблока

Ежедневно проводить уборку:

мытье полов;

удаление пыли и паутины;

протирание радиаторов

протирание подоконников.

Еженедельно проводят:

понедельник – уборка в овощном цеху

вторник – уборка в мясном цеху (мытье осветительной арматуры)

среда - уборка в моечном цеху (чистка кастрюль)

четверг – уборка в цеху готовой продукции

(очистка стекол о пыли и копоти)

пятница - мытье холодильников

Один раз в месяц проводят:

генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря

*Приложение №17*

**ОБРАБОТКА ПОСУДЫ И СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ.**

**СТОЛОВАЯ ПОСУДА после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 градусов, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 градусов (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках.**

**ЧАШКИ промывают горячей водой с применением моющих средств, в первой ванне, ополаскивают горячей водой во второй ванне и просушивают.**

**СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ после механического удаления остатков пищи и мытья с добавлением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах в вертикальном положении ручками вверх.**

**Ознакомлена:**

**Младший воспитатель Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*Приложение №18*

**Формы учетной документации пищеблока (рекомендуемые СанПиН 2.4.1.3049-13)**

**Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов) | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта | Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов | Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответственного лица | Примечание\* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Примечание:***

**\*** Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Форма 2. «Журнал бракеража готовой продукции»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда | Разрешение к  реализации блюда | Подпись ответственного лица | Примечание\* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |

***Примечание:***

**\*** Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Форма 3. «Журнал здоровья»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф. И. О. работника\* | Должность | Месяц/дни: апрель | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6. | ….. | 30 |
| 1. | *Образец заполнения:* | подсобный рабочий | Зд.\*\* | Отстранен | б/л. | В. | отп | отп |  | Зд. |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Примечание:***

**\*** Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

**\*\***Условные обозначения:

Зд. – здоров;

Отстранен – отстранен от работы;

Отп. – отпуск;

В. – выходной;

б/л. – больничный лист.

**Форма 4. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование  препарата | Наименование блюда | Количество  питающихся | Общее количество внесенного витаминного препарата (гр) | Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда | Время приема блюда | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Форма 5. «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования »**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в град. С | | | | | |
| месяц/дни: апрель | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 6. | ….. | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение №19*

**Протокол №3**

**заседания Совета по питанию**

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Присутствовали \_\_\_\_\_\_\_ человек

Отсутствовали \_\_\_\_\_\_\_ человек

**Повестка дня:**

1. Организация питания в группах.
2. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь.

По первому вопросу

СЛУШАЛИ

старшего воспитателя М.В.Починок, члена комиссии по питанию

Она отметила: сервировка стола во всех группах соблюдается. Приобретены недостающие столовые приборы в старшие группы, скатерти, салфетки в подготовительную к школе группу. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Столы и стулья в группах промаркированы в соответствии с ростовыми показателями. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей. Следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Но вместе с тем следует больше уделять внимание правилам пользования столовыми приборами. В связи с этим М.В.Починок, предложила провести семинар для воспитателей и младших воспитателей по сервировке стола, правилам пользования приборами, организовать уголки этикета в группах.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, воспитателя И.Н.Рубцову.

Она отметила: недостаточна роль младшего воспитателя на младшей группе, необходимо более активно включаться в процесс кормления детей. Детям необходимо больше рассказывать о пользе овощных блюд, формировать правильный стереотип пищевого поведения.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, заведующую хозяйством Е.А Блажину.

Она отметила: необходимо приобрести посуду и по одной сушильной полке для посуды на каждую группу, т.к. количество детей увеличилось.

По второму вопросу

СЛУШАЛИ

старшую медицинскую сестру Л.И. Денеженко. Она проанализировала выполнение натуральных норм питания за декабрь: мясо – 99%, рыба – 98%, молоко – 100%, творог – 97%, сливочное масло – 100%, сыр – 100%, овощи – 97%, фрукты – 92%.

Ситуация невыполнения натуральных норм по фруктам сложилась в связи с тем, что поставщик привез некачественный товар, который был возвращен, но взамен не были привезены качественные фрукты.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Провести семинар для воспитателей «Столовый этикет с малых лет».

Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: старший воспитатель М.В.Починок,

1. Провести консультация для младших воспитателей «Организация питания детей в условиях детского сада». Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: старшая медсестра Денеженко Л.И.
2. Разработать цикл бесед на тему: «Где спрятались витаминки?»
3. Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: старшая медсестра Денеженко Л.И.
4. Приобрести посуду и дополнительные сушильные полки в каждую группу.

Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: завхоз Блажина Е.А.

Председатель *Т.Г.Волосевич*

Секретарь  *И.Н.Рубцова*