**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, в котором утверждается ответственный за организацию питания в ДОУ, приказ «О создании совета по питанию», «О создании комиссии по питанию»*,* «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб»*)*. Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в ДОУ на учебный год, в котором прописывается организационная работа, работа с родителями, кадрами, детьми, поставщиками, контроль за организацией питания. Утверждается план работы совета по питанию на учебный год. 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. 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».

Заведующей 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) (*см. СанПиН, приложение № 13, 14*), 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). 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*.* 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**.** 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*)*. Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С (***см. СанПиН п 2.10.24),*** *(приложение №14)*.

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.

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, 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 проходит 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 №1*

Российская Федерация

Краснодарский край

Муниципальное образование Усть-Лабинский район

муниципальное дошкольное образовательное учреждение

детский сад комбинированного вида № 16 г. Усть-Лабинск

Приказ

\_\_.08.2009 № \_\_\_-П

Об организации питания детей

МДОУ детский сад № 16

С целью организации сбалансированного рационального питания де­тей и сотрудников 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 2009-2010 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «При­мерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в воз­расте от 1,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функциони­рования», утверждённым начальником ТО ТУ Роспотребнадзора по Краснодарскому краю в Выселковском и Усть-Лабинском районах В.Н. Дьяченко.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заве­дующей ДОУ.

1.1.Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2009-2010 учебный год (приложение №1).

1. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Т.И. Мандрину.

3. Ответственному за питание Т.И. Мандриной:

* 1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указан­ного в меню.
	2. 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;

- в конце меню ставить подписи старшей медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующей.

* 1. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.
	2. Возврат и добор продуктов оформляется накладной не позднее 10.00 часов.

4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении — поварам, заведующему хозяйством:

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, коли­чество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством А.Н. Крамская.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача
оформляются актом, который подписывается представителями МДОУ детский сад № 16 и поставщика.

4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок производить в со­ответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00 пред­шествующего дня, указанного в меню.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии старшей медицинской сестры Т.И. Мандриной или членов комиссии по питанию.

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

6. Поварам Пановой О.Н., Вершининой Л.А., Ковалевой В.В. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

6.2. Выдавать готовую продукцию только после снятия пробы медицинской сестрой с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале.

6.3. Производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов комиссии.

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие воспитатели:

Ясельная группа «А», «Б» Катко Г.П.

 Шипулева О.Н.

Верещака Е.И.

 Матвеева И.С.

 Пойдина А.И.

Горбатова Е.А.

Младшая группа Жадобина М.А.

 Ситникова Л.А.

 Козбаненко Т.О.

Средняя группа «А» с ОНР, «Б» Анисимова М.А.

 Хурда Т.А.

 Чернышева И.Г.

Старшие группы «А» с ОНР, «Б» Стефурак И.В.

 Фисоченко Л.В.

Глебова И.Ю.

 Посевина М.М.

Подготовительная группа «А» с ОНР Чепелькова М.Н.

 Евстафьева Е.Н.

 Коломыйцева Е.Н.

Подготовительная группа «Б» Шалимова Т.А.

 Копылова С.А.

 Лазаренко Л.Н.

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков.

9.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, старшую медицинскую сестру Т.И. Мандрину и заведующую хозяйством А.Н. Крамскую.

10. С приказом ознакомлены все сотрудники учреждения; копия на пищеблоке.

Заведующая МДОУ детский сад № 16 И.Б. Барабанова

С приказом ознакомлены:

*Приложение №3*

Российская Федерация

Краснодарский край

Муниципальное образование Усть-Лабинский район

муниципальное дошкольное образовательное учреждение

детский сад комбинированного вида № 16 г. Усть-Лабинск

Приказ

\_\_\_\_.08.2009 г. №\_\_\_\_-П

О создании комиссии по

 питанию

В целях контроля за организацией питания в детском саду

Приказываю:

1. Создать постоянно действующую комиссию по питанию в составе:

Председатель комиссии: Т.И. Мандрина, старшая медицинская сестра

Члены комиссии: Т.М. Пацева, старший воспитатель

О.В. Ефимова, инструктор по физической культуре

 Г.К. Лукьянова, педагог-психолог

1. В обязанности комиссии по питанию вменить осуществлять контроль за организацией питания в группах, закладку основных продуктов в котлы на пищеблоке. Запись о проведенном контроле проводить в специальном журнале.
2. Контроль за исполнением приказа возложить на Т.И. Мандрину

Заведующая МДОУ детский сад № 16 И.Б. Барабанова

С приказом ознакомлены:

УТВЕРЖДАЮ

 Заведующая МБДОУ

 «Детский сад №5 п. Смидович»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Н.Вишневская

 «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2012г.

**План мероприятий**

**по контролю за организацией питания**

**в МБДОУ на учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Дата**  | **Ответственные** |
| **Организационная работа** |
|  | Издание приказов по организации питания на 2012-2013 учебный год | октябрь | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневская  |
|  | Разработка плана работы по организации питания ДОУ на 2012-2013 учебный год | октябрь | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневская |
|  | Заседание совета по питанию | 1 раз в месяц | Совет по питанию |
|  | Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования | ежедневно | Завхоз В.П. Пыхтеева |
|  | Приобретение спецодежды для поваров | май 2013г. | Заведующая ДОУТ.Н. ВишневскаяЗавхоз В.П. Пыхтеева |
|  | Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ | октябрь | Совет по питанию |
|  | Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.Приобретение ведер для третьих блюд. | В течение года | Завхоз В.П. Пыхтеева |
|  | Своевременная замена колотой посуды. | По мере необходимости | Завхоз В.П. Пыхтеева |
|  | Утверждение и апробирование новых технологических карт | октябрь | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневскаямед. работник |
|  | Приобретение скатертей для групп. | март 2013 | Заведующая ДОУТ.Н. ВишневскаяЗавхоз В.П. Пыхтеева |
| **Работа с родителями** |
| **1.** | Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня). | ежедневно | Г.Н. Кукарцева |
| **2.** | Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом. | по мере необходимости | мед. работник  |
| **3.** | Оформление стенда «Организация питания в детском саду»Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей  | 1 раз в месяц | Т.В.Ященко |
| **5.** | Фотовыставка «Питание и воспитание» | ноябрь | О.А. Полуполтинова |
| **6.** | Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм. | ноябрь | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневская |
| **9.** | Альбом рецептов «Любимое блюдо нашей семьи» | январь 2013 | С.А. Маринец |
|  | Творческая выставка «Овощной калейдоскоп» | август 2013 | воспитатели групп |
| **Работа с кадрами** |
|  | Контроль за закладкой продуктов питания | Октябрь | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневскаямед. работник |
|  | Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания». | Октябрь | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневская |
|  | Оперативный контроль «Организация питания в группах». | Октябрь |  Заведующая ДОУТ.Н. Вишневскаяст. воспитательН.А. Филатова |
|  | Производственное совещание:  «Отчет Совета по контролю за организацией питания детей в группах» | декабрь | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневская  |
|  | Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей». | февраль | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневская  |
|  | Рабочие совещания по итогам проверки групп | 1 раз в месяц | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневская  |
| **Работа с детьми** |
| **1.** | Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали». | Октябрь | Е.Н. Будникова |
| **2.** | Коллаж «Приглашаем к столу» | ноябрь | О.А.Кильдяева |
| **3.** | Экскурсия детей на пищеблок. | ноябрь | воспитатели групп |
| **4.** | Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов» | декабрь | Н.И. Орлова |
| **5.** | Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо» | февраль | О.И. Туринцева |
| **6.** | Создание центров этикета в группах | март | воспитатели старших возрастных групп |
| **7.** | Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры» | апрель | О.А. Полуполтинова |
| **Контроль за организацией питания** |
| **1.** | Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции | ежедневно | мед. работник |
| **2.** | Соблюдение правил хранения продуктов | ежедневно | мед. работник |
| **3.** | Контроль за санитарным состоянием рабочего места | ежедневно | мед. работник |
| **4.** | Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции | ежедневно | мед. работник |
| **5.** | Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания | ежедневно | мед. работник |
| **6.** | Соблюдение технологических инструкций | ежедневно | мед. работник |
| **7.** | Снятие суточной пробы и отбор для хранения | ежедневно | повар |
| **8.** | Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания. | Ежедневно | завхоз |
| **9.** | Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации | постоянно | завхоз |
| **10.** | Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке | ежедневно | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневскаямед. работник |
| **11.** | Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков | по мере привоза продуктов | завхоз |
| **12.** | Контроль за организацией процесса кормления в группах | систематически | комиссия по питаниюродители |
| **13.** | Контрольные взвешивания порций на группах | по мере необходимости | комиссия по питаниюродители |
| **14.** | Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке | постоянно | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневская завхоз |
| **15.** | Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе | ежедневно | комиссия по питанию |
| **16.** | Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке. | 1 раз в месяц | Санитарная комиссия |
| **17.** | Контроль за температурным режимом в холодильных установках. | ежедневно | завхоз  |
| **18.** | Снятие остатков продуктов питания на складе | 1 раз в месяц | завхоз  |
| **19.** | Анализ выполнения натуральных норм питания | 1 раз в месяц | Совет по питанию |
| **Работа с поставщиками** |
| **1.** | Заключение договора на поставку продуктов. | 1 раз в год | Заведующая ДОУТ.Н. Вишневская  |
| **2.** | Подача заявок на продукты. | 1 раз в неделю | Завхоз  |
| **3.** | Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов. | По мере поступления | Совет по питанию |

Приложение №7

*Приложение №8*

Справка

по итогам тематического контроля

 «Организация питания в ДОУ»

по МДОУ детский сад №16

Сроки: 13.04.2009г.-16.04.2009г.

Исполнители: Заведующая – И.Б. Барабанова

 Старшая медсестра – Т.И. Мандрина

 Старший воспитатель – Т.М. Пацева

Цель: усилить контроль за организацией питания детей в ДОУ.

Основные формы и методы контроля:

* + 1. Наблюдение за организацией питания в группах;
		2. Беседы с детьми, педагогами, родителями;
		3. Проверка ведения документация лиц, ответственных за организацию питания;
		4. Работа с родителями: анкетирование родителей, консультации, оформление наглядной агитации, наличие памяток для родителей и т.д.
		5. Проверка оснащения пищеблока (состояние технологического оборудования, обеспечение необходимым инвентарем, моющими дезинфицирующими средствами).

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.1249-03.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного осенне-зимнего десятидневного меню согласованного начальником ТО «Роспотребнадзор» В.Н. Дьяченко, утвержденного руководителем УО М.В. Бондаренко. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующей и согласованная с технологом ХЭГ РУО В.Н. Мартыновой. Один экземпляр картотеки находится у старшей медицинской сестры, другой на пищеблоке. На второй завтрак дети получают соки, фрукты, кисломолочные продукты. В питании детей используется йодированная соль, проводится обязательная витаминизация третьего блюда.

Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное заведующей и подписанное старшей медицинской сестрой Мандриной Т.И., для младших воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

Старшая медицинская сестра аккуратно ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей ясельного и садовского возраста. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, медсестра составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная на склад, а при уменьшении потребности в продуктах, излишки сдаются на склад и оформляются такой же накладной с указанием – «возврат». Накладные подписываются завхозом, поваром, утверждаются заведующей.

Стоимость питания (в расчете на одного воспитанника в день) на конец 2008 года составляла 71 руб. Анализируя выполнение норм питания по основным продуктам за 2008 год установлено, что по молоку выполнено 99%, по мясу выполнено 101,3%, по рыбе – 98,7%, по сметане – 110%, по творогу – 98,1%, по маслу сливочному – 101,1%, по сыру – 100,6%, по яйцу – 100%, по овощам – 97,7%, по фруктам – 89,3%.

На начало учебного года в детском саду были изданы приказы: «Об организации питания детей», «О создании совета по питанию», «О создании комиссии по питанию», «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб», которые были доведены до сведения ответственным лицам за организацию питания. Разработан план мероприятий по контролю за организацией питания на 2008-2009 учебный год, который был утвержден на первом заседании Совета по питанию и доведен до сведения всего коллектива. В него вошли разделы: организационная работа, работа с кадрами, работа с детьми, работа с родителями, контроль за организацией питания, работа с поставщиками. В плане определены сроки и ответственные лица (план прилагается к справке).

В целях активизации работы по организации питания составлен план работы Совета по питанию на учебный год, программа производственного контроля, циклограмма контроля руководителя за организацией питания. Были разработаны план оперативного контроля «Организация питания в группах», схема контроля «Культура поведения за столом», диагностики по проверке пищеблока, склада для хранения продуктов.

Члены Совета по питанию в своей работе руководствуются Положением о Совете по питанию, раз в месяц, согласно плану, проводят заседания Совета с обязательным ведением протокола. Для более эффективной работы поваров члены Совета по питанию составили папку нормативных и методических документов, которая хранится на пищеблоке. Члены Совета по питанию систематически следят за закладкой продуктов питания, за порционированием блюд на группах, за санитарным состоянием пищеблока, за качеством продуктов питания, доставляемых на склад с обязательным составлением акта.

В складском помещении силами сотрудников сделан косметический ремонт. Соблюдаются требования к хранению продуктов, в наличии контейнеры, стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование. Завхоз ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок. Заместитель заведующей по хозяйству ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются. Все продукты тщательно осматриваются членами Совета по питанию с составлением акта. Например, паста томатная «Сеньор Помидор» 25% (производитель ЧП Стоев А.Г. г. Краснодар, пос. Плодородный, д.1) вызвала подозрения у членов Совета по питанию, а именно она не имела характерного запаха томатов, при приготовлении пищи не давала соответствующего цвета и вкуса блюдам. В связи с чем была написана докладная на имя Начальника ТО «Роспотребнадзор» В.Н. Дьяченко с просьбой проверить данный продукт на соответствие ГОСТу.

31.03.09г. начальником ТО «Роспотребнадзор» В.Н. Дьяченко было дано предписание о снятии с реализации томатной пасты «Сеньор Помидор» 25% на имя ио начальника УО Бурлай Н.В.

Контроль за организацией питания на группах осуществляет комиссия по питанию, назначенная приказом №34/1-П от 26.08.08г.

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. 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. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка, нож).

С помощью опроса «Твоё любимое блюдо», удалось выявить, какие блюда нравятся нашим детям больше всего. Результаты опроса позволили сделать вывод, что рацион ребенка вне детского сада весьма однообразен и мало полезен для его здоровья. Одна из основных причин такой ситуации – отсутствие соответствующих знаний у родителей, а также острый дефицит времени, постоянно испытываемый взрослыми.

Перечисленные факторы свидетельствуют о том, что у ребенка дошкольного возраста сложившиеся пищевые предпочтения впоследствии могут привести к серьезным проблемам со здоровьем.

Поэтому на педагогическом совете было решено разработать мероприятия с детьми и родителями по формированию у дошкольников рационального пищевого поведения как неотъемлемую и важнейшую часть здорового образа жизни.

В 2008 году в ДОУ был проведен капитальный ремонт пищеблока с заменой канализационной и водопроводной систем, сантехнического оборудования, окон, дверей, установлена вторая электрическая печь, электросковорода, металлические ванны, обновлена кафельная плитка, что, несомненно, дало возможность более качественно организовать питание детей в детском саду и выполнить предписание № 752 от 26.09.2007г. Роспотребнадзора. Из средств родительской оплаты приобретены кастрюли, ножи, разделочные доски, тазы.

**Рекомендации:**

1. Приобрести измельчитель овощей за счет родительских средств. Срок: до 01.05.09г. Ответственный: завхоз Крамская А.Н.
2. Разработать инструкции по снятию суточной пробы, по проведению С-витаминизации третьих блюд. Срок: до 01.05.09г. Ответственный: старшая медсестра Мандрина Т.И.
3. Приобрести кастрюлю объемом 40 литров, таз для замешивания теста, ковши, ведра для отходов. Срок: до 01.05.09г. Ответственный: завхоз Крамская А.Н.
4. Заменить столовые приборы (ножи и вилки) в старших и подготовительной группах. Срок: до 01.05.09г. Ответственный: завхоз Крамская А.Н.
5. Систематически освещать вопрос организации питания в ДОУ через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей. Срок: 1 раз в месяц. Ответственные: воспитатели групп.
6. Подготовить консультацию для педагогов и младших воспитателей на тему «Этикет с малых лет». Срок: до 15.05.2009г. Ответственный: старший воспитатель Пацева Т.М.
7. Систематически осуществлять поверку весов на пищеблоке. Срок: один раз в год. Ответственный: завхоз Крамская А.Н.
8. Составить график посещения групп членами комиссии по питанию на неделю. Срок: до 20.04.2009г. Ответственный: председатель ПК О.В. Ефимова.
9. Разработать мероприятия с детьми и родителями по формированию рационального пищевого поведения. Срок: до 01.09.2009г. Ответственный: старший воспитатель Т.М. Пацева.

Заведующая МДОУ детский сад №16 И.Б. Барабанова

Старшая медсестра Т.И. Мандрина

Старший воспитатель Т.М. Пацева

*Приложение №9*

Справка

по результатам оперативного контроля

«Состояние охраны труда на пищеблоке»

в МДОУ детский сад № 16

Сроки: 17.03.2009г. – 18.03.2009г.

Исполнители: Заведующая – И.Б. Барабанова

 Уполномоченный по ОТ – Т.М. Пацева

 Председатель ПК – О. В. Ефимова

Цель: обеспечить выполнение требований по защите прав работников на здоровье и безопасные условия труда.

В помещении пищеблока условия труда работников соответствуют требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. На пищеблоке ДОУ созданы необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.). Все производственные помещения оборудованы раковинами и моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды. Полы помещения пищеблока покрыты керамической плиткой, ровные, без выбоин, нескользкие. Ежедневно перед началом смены медицинская сестра проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников. Медсестра следит за своевременностью прохождения медосмотров сотрудниками.

В ходе проверки установлено, что на пищеблоке имеются инструкции: по охране труда повара, по ОТ при кулинарных работах, по ОТ при мытье посуды, по ОТ при эксплуатации кухонной электроплиты, по ОТ при работе с электромясорубкой, по ОТ по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Опись препаратов находится в аптечке. На крышке аптечки имеется адрес и номер телефона ближайшего лечебного учреждения.

Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. В наличии приточно-вытяжная вентиляция, сплитсистема. Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (утв. Минтопэнерго России от 06.10.99). Электрик ХЭГ РУО Прокопьев А.Л. систематически осматривает исправность электропроводки и электрооборудования. В феврале 2009 года за средства родительской платы электротехнической лабораторией Усть-Лабинских электрических сетей было произведено испытание электроустановок и электрооборудования с составлением технического отчета. В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования. Все электророзетки промаркированы.

Кухонная посуда, разделочные доски, ножи имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Рабочие поверхности производственных столов плотно прилегают к основе стола, ровные, без швов, трещин и выбоин. Стеллажи для хранения кухонной посуды прочные, устойчивые. Ножи имеют гладкие, без заусенцев, удобные и прочно насаженные деревянные рукоятки. В моечном отделении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Рекомендации:

1. Разработать инструкцию по ОТ при работе с электросковородой. Срок: до 01.05.2009г. Ответственный: уполномоченный по ОТ Т.М. Пацева.
2. Заменить лекарственные препараты из аптечки с истекшим сроком годности на новые. Срок: до 01.04.2009г. Ответственный: старшая медсестра Т.И. Мандрина.
3. Систематически следить за исправностью электропроводки и электрооборудования. Срок: 1 раз в квартал. Ответственный: завхоз А.Н. Крамская.
4. Приобрести тележки для подвоза продуктов со склада на пищеблок. Срок: до 01.04.2009г. Ответственный: завхоз А.Н. Крамская.

Заведующая МДОУ детский сад №16 И.Б. Барабанова

Уполномоченный по ОТ Т.М. Пацева

Председатель ПК О. В. Ефимова

**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.

**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.

**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.

**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.

**ПАМЯТКА**

**по снятию суточной пробы**

Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации.

Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6º С.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

СанПиН 2.4.1.1249-03

п. 2.10.24

**Форма ведения журнала**

**«Контроль за организацией питания в группах»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Группы** | **Режим питания** | **Сервировка стола** | **Подготовка к приему пищи** | **Воспитание культуры еды** | **Роль воспитателя** | **Роль мл. воспитателя** |
| СредняяОбед | Соблюдается | Соответствует возрасту | Дети постепенно моют руки. Даны поручения детям разложить столовые приборы. | Из 18 детей 7 неправильно держат ложку. | Руководство процессом питания осуществляется методически правильно. | Своевременно раздает второе блюдо, внешний вид блюд эстетичен. Принимает участие в воспитании культурно-гигиенических навыков. |

*Приложение №16*

**График уборки пищеблока**

Ежедневно проводить уборку:

мытье полов;

 удаление пыли и паутины;

 протирание радиаторов

 протирание подоконников.

Еженедельно проводят:

понедельник - мытье стен

вторник – мытье осветительной арматуры

среда - очистка стекол о пыли и копоти

четверг – чистка кастрюль

пятница - мытье холодильников

Один раз в месяц проводят:

генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря

***Режим мытья кухонной посуды***

1. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны.
2. Температура горячей воды в точке разбора - не менее 65°.
3. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40°С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.
4. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. - после мытья в первой ванне с горячей водой (50°С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65°С во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
5. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65° (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках. Столовые приборы после очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
6. Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.
7. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем простирывают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
8. Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

СанПиН 2.4.1.1249-03

*Приложение №18*

**Формы учетной документации пищеблока (рекомендуемые СанПиН 2.4.5.2409-08)**

**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 | Наименованиепрепарата | 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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Протокол №2**

**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 Т.М. Пацеву, 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 Т.М. Пацева предложила провести семинар для воспитателей и младших воспитателей по сервировке стола, правилам пользования приборами, организовать уголки этикета в группах.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, председателя ПК О.В. Ефимову.

Она отметила: недостаточна роль младшего воспитателя, необходимо более активно включаться в процесс кормления детей А.И. Пойдиной, А.Д. Меликян, О.О. Кожемяка. Детям необходимо больше рассказывать о пользе овощных блюд, формировать правильный стереотип пищевого поведения.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, заведующую хозяйством А.Н. Крамскую.

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

По второму вопросу

СЛУШАЛИ

старшую медицинскую сестру Т.И. Мандрину. Она проанализировала выполнение натуральных норм питания за октябрь: мясо – 99%, рыба – 98%, молоко – 100%, творог – 100%, 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. Была написана докладная на имя начальника УО С.В. Пономареву.

ПОСТАНОВИЛИ:

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

Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: старший воспитатель Пацева Т.М.

1. Провести консультация для младших воспитателей «Организация питания детей в условиях детского сада». Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: старшая медсестра Мандрина Т.И.
2. Разработать цикл бесед на тему: «Где спрятались витаминки?»

Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: старшая медсестра Мандрина Т.И.

1. Приобрести дополнительные сушильные полки в каждую группу.

Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: завхоз Крамская А.Н.

Председатель *И.Б. Барабанова*

Секретарь  *Т.М. Пацева*