

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ «ДСКВ «Радуга»

с. Замостье Грайворонского района

Белгородской области

И.Н. Мовчан

Приказ № _____ от «___» _____ 2017г.

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 питания детей в ДОУ занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все руководитель»

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*), в котором утверждается ответственный за организацию питания в ДОУ, приказ «О создании совета по питанию» (*Приложение №2*), «О создании комиссии по питанию» (*Приложение №3*), «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб» (*Приложение №4*), «Об обеспечении безопасности воспитанников ДОУ при использовании продуктов питания» (*Приложение №5*), «Об утверждении 10-дневного меню» (*Приложение №6*), «О работе пищеблока» (*Приложение №7*), «О создании бракеражной комиссии» (*Приложение №8*), «О назначении ответственных лиц за выполнение мероприятий по соблюдению санэпидрежима в ДОУ» (*Приложение №9*), «Об утверждении графика закладки основных продуктов питания» (*Приложение №10*), «О назначении ответственных за исправность технологического оборудования на пищеблоке» (*Приложение №11*). Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в ДОУ на учебный год (*Приложение №12*), 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 №13*). 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 №14*). Руководитель обязан провести в течение учебного года не менее двух плановых проверок организации питания. Содержание проверки может быть как комплексным, так и выборочным.

Заведующей необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДООУ. 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 складываются 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 ДООУ.

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. 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. Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в

ДОУ ведется 2 меню: для детей дошкольного возраста и ясельного возраста. Проверять 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, на день вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду.

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 неостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) неостребованных (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.) 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.

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. Руководитель ДОУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю проверку 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 ДООУ 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 ДООУ 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 фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) (*Приложение №15*). Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С .

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.

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 по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке.

Кроме вышеотмеченного, руководитель ДООУ 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 детского дня, сверять по меню-

требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДООУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с Сан ПиН.

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.)

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье

Приказ

от 25.08.2017г

№ 78

Об организации питания детей

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ № 9, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.1.30.49-13, 100% выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2015 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Кривенко Людмилу Ивановну.

Срок выполнения: постоянно.

2. Организовать 4-разовое питание в учреждении в соответствии с примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет, согласно СанПиН 2.4.1.3049-13:

2.1. Контролировать соблюдение графика выдачи готовой продукции с пищеблока в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13:

Режимный момент	Группа раннего возраста, младшая	Группа средняя, старшая	Группа подготовительная
завтрак	8.10.	8.15.	8.20.
2 завтрак	10.00.	10.00.	10.00.
обед	11.45.	12.15.	12.25.
полдник	15.10.	15.15.	15.15.

3. Ответственному за питание старшей медицинской сестре Кривенко Л.И.:

3.1. Подавать организатору питания заявку на приготовление пищи для воспитанников накануне предшествующего дня.

3.5. Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования пищеблока, складских помещений;
- регулярное (1 раз в месяц) проведение инструктажа по санитарному содержанию помещений и участков с младшим обслуживающим персоналом;
- проведение мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний;
- оформление и ведение медицинской документации;
- соблюдение сотрудниками МБДОУ личной гигиены;
- своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров;
- контролировать организацию полноценного по количественному составу основных пищевых веществ и энергии питания, согласно утвержденному 10-дневному меню, как в

день, так и в целом за 10 дней. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания белков, жиров и углеводов не должны превышать $\pm 10\%$, микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) $\pm 15\%$.

- контролировать технологию приготовления блюд, закладку в котел продуктов, выход блюд, вкусовые качества и внешний вид пищи, выдачу блюд, ведение соответствующей документации;

- проведение С-витаминизации;

- поставку овощей и фруктов, ежедневное использование их в меню;

- правила хранения и соблюдение сроков реализации продукции;

- раз в 10 дней проводить анализ выполнения натуральных норм питания (среднесуточная норма продуктов на одного ребенка), раз в месяц анализ калорийности, количества белков, жиров и углеводов;

- информирование родителей об ассортименте питания ребенка, весе порций готовых блюд;

Срок выполнения: постоянно.

4. Заведующему хозяйством Климовой Л.В.:

4.1. Контролировать наличие санитарно-эпидемиологического заключения на пищевые продукты, поступающие в МБДОУ. Не допускать к приему в МБДОУ пищевых продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность, с истекшим сроком хранения, признаками недоброкачества, не имеющих маркировку (в случае, если таковая предусмотрена законодательством РФ), запрещенных к использованию в питании детей в дошкольных организациях.

4.2. При обнаружении некачественных продуктов или недостачи продуктов оформлять в двух экземплярах Акт - возврата, который подписывают члены Совета по питанию МБДОУ и представитель поставщика.

4.3. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

4.4. Контролировать наличие и исправность оборудования, систем водоснабжения, канализования.

4.5. Контролировать наличие у лиц, осуществляющих погрузку и выгрузку продуктов, приготовление пищи санитарной одежды, личной медицинской книжки с результатами медицинских осмотров, лабораторных обследований и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Срок выполнения: постоянно.

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

Срок выполнения: постоянно.

6. Сотрудникам детского сада категорически запрещается питаться продуктами питания, предназначенными для детей.



7. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

7.1. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на старшую медицинскую сестру Кривенко Л.И.

Заведующий МБДОУ

И.Н. Мовчан

ознакомлены:

Бондаренко В.В.		Верешко С.В.	
-----------------	---	--------------	---

Конджорян А.А.	<i>Конджорян</i>	Проскурина Н.А.	<i>Проскурина</i>
Бужинская Я.Н.	<i>Бужинская</i>	Маринина Н.А.	<i>Маринина</i>
Власенко Н.А.	<i>Власенко</i>	Вернигора М.А.	<i>Вернигора</i>
Кандыба Ю.В.	<i>Кандыба</i>	Тимошина С.В.	<i>Тимошина</i>
Кудрявцева Т.В.	<i>Кудрявцева</i>	Новоселова А.И.	<i>Новоселова</i>
Бабукина Е.Н.	<i>Бабукина</i>	Кривенко Л.И.	<i>Кривенко</i>
Приходько В.В.	<i>Приходько</i>	Климова Л.В.	<i>Климова</i>
Карпенская О.И.	<i>Карпенская</i>	Серкова А.М.	<i>Серкова</i>
Светличная О.Л.	<i>Светличная</i>	Харченко Е.Г.	<i>Харченко</i>
Ромась М.В.	<i>Ромась</i>	Заднепрянская Д.В.	<i>Заднепрянская</i>

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье

Приказ

от 24.08.2017г

№ 75

О создании Совета по питанию

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ «ДСКВ «Радуга» с. Замостье, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, 100% выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2015 году

ПРИКАЗЫВАЮ:1. Создать **Совет по питанию** в составе:

Председатель: Кривенко Л.И., медицинская сестра;

Члены: Новоселова А.И., председатель ППО;

Харченко Е.Н., помощник воспитателя.

Климова Л.В., завхоз ДОУ

Карпенская О.И., воспитатель ДОУ

2. Деятельность Совета по питанию организовать в соответствии Положением о Совете по питанию МБДОУ «ДСКВ «Радуга» с. Замостье

3. Вменить в обязанности вести ежедневный контроль:

- За правильной организацией питания детей;
- За качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- За соблюдением натуральных и денежных норм питания;
- За качеством приготовления пищи;
- За соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей;
- За санитарным состоянием пищеблока и групповых помещений;
- За осуществлением индивидуального подхода к детям в процессе питания;
- За результатами оценки здоровья детей;
- Освещение вопросов организации питания с родительской общественностью (родительские собрания, наглядность, дни открытых дверей).

4. Результаты проверок и анализа отражать в Актах проверок, рассматривать на заседаниях Совета по питанию. Ответственность за оформление Актов возложить на старшую медицинскую сестру Кривенко Л.И.

Срок выполнения: постоянно.

5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Мовчан И.Н.

Ознакомлены: Кривенко Л.И.

Карпенская О.И.

Харченко Е.Н.

Новоселова А.И.

Климова Л.В.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье

Приказ

от 24.08.2017г

№ 73

**О назначении ответственного за
отбор и хранение суточной пробы**

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ № 9, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, 100% выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2015 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за отбор и хранение суточной пробы готовой продукции повара Серкову А.М.
2. Суточная проба отбирается в объеме:
порционные блюда - в полном объеме;
холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи блюда и прочие – не менее 100г.
3. Пробу отбирают прокипяченными ложками в прокипяченную, индивидуальную для каждого блюда, стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками.
4. Посуда с пробами маркируется с указанием приема пищи и датой отбора.
5. Проба хранится в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии.
6. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

Ознакомлена:



И.Н. Мовчан

Серкова А.М.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье

Приказ

от 24.08.2017г

№ 77

**О назначении ответственного за
организацию питания**

На основании ст.38 Федерального закона от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе и сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в связи с производственной необходимостью

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственного за организацию питания старшую медсестру Кривенко Людмилу Ивановну
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

И.Н. Мовчан

ознакомлена:

Кривенко Л.И.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье

Приказ

от 24.08.2017г

№ 76

**Об обеспечении безопасности воспитанников ДОУ
при использовании продуктов питания**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, обеспечения качества процесса питания воспитанников, соблюдение требований СанПиН 2.4.1.3049-13, а также усиления контроля за организацией питания в ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:**1. Старшей медицинской сестре Кривенко Л.И.:**

- Осуществлять контроль за специальным транспортом, доставляющим пищевые продукты в ДОУ (наличие санитарного паспорта на транспорт, личной медицинской книжки у водителя).
- Строго контролировать наличие сопроводительных документов на продукты, поступающие на пищеблок ДОУ.

2. Заведующей хозяйством Климовой Л.В.:

- Контролировать качество поставляемых продуктов.
- Не допускать приема на склад продуктов без сопроводительных документов, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность и оформленных соответственно установленным стандартам.
- Следить за наличием маркировочных ярлыков или их копий на мешкотаре, картонной таре и т.д., сохранять до окончания реализации продукции.
- Нести ответственность за своевременность организации питания.
- Осуществлять контроль за хранением и реализацией продуктов с пищеблока (руководствуясь сроком годности и режимом хранения пищевых продуктов). Следить за соблюдением правил товарного соседства.
- Оформлять актом обнаруженные некачественные продукты или их недостачу с предоставлением информации заведующему ДОУ.
- Своевременно и грамотно вести учетно-отчетную документацию, в соответствии с требованиями СанПиН.
- Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.
- **Ежедневно контролировать:**
 - журнал учета температурного режима всех холодильных установок складского помещения.
 - журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии СанПиН 2.4.1.3049-13.
- Содержать всю документацию в строгом порядке.

- Своевременно предоставлять организатору питания заявку на приготовление пита для воспитанников ДОУ.
- Осуществлять контроль за соблюдением санитарных норм перевозки продук питания.

- Осуществлять контроль за санитарным состоянием продуктового склада, пищеблока
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

И.Н. Мовчан

Ознакомлены: Кривенко Л.И.
Климовой Л.В.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье

Приказ

от 24.08.2017г

Об утверждении примерного 10- дневного меню

№ 74

С целью организации сбалансированного рационального питания детей ДОУ, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд


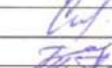
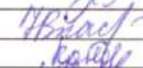

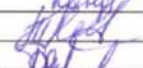


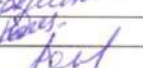

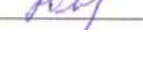






ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить примерное циклическое 10-ти дневное меню для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.
2. Утвердить технологические карты для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет. (Приложение 1)
3. Бракеражной комиссии: Климовой Л.В., Серковой А.М., Харченко Е.Г., Кривенко Л.И., Новоселовой А.И.
 - 3.1. Усилить ответственность за проведением контроля по организации питания детей, соблюдению санитарных норм и правил по организации питания детей.
4. Заведующему хозяйством Климовой Л.В.:
 - 4.1. Своевременно оформлять договора с поставщиками;
 - 4.2. Усилить контроль за доставкой продуктов, точностью веса, количеством, качеством и ассортиментом получаемых продуктов, строго в соответствии с примерным 10- дневным меню;
 - 4.3. Принимать продукты при наличии сертификата качества на поступающий товар.
5. Повару Серковой А.М., помощникам повара Ярош С.Н., Терещенко Е.В.
 - 5.1. Работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню - требованию на каждый день.
6. Медицинской сестре Кривенко Л.И.
 - 6.1. При составлении меню-требования на каждый день придерживаться примерного 10-дневного меню.
 - 6.2. Осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в ДОУ, за санитарным состоянием пищеблока.
7. Педагогам ДОУ:
 - 7.1. Усилить контроль за сервировкой стола, за культурой поведения за столом во время приёма пищи.
8. Старшему воспитателю Заднепрмянской Д.В.
 - 8.1. Обсудить с сотрудниками ДОУ на производственном совещании примерное 10-дневное меню для детей.
9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий  И.Н. Мовчан



С приказом ознакомлены:

Климова Л.В.		Конджорян А.А.	
Серкова А.М.		Власенко Н.Н.	
Терещенко Е.В.		Кандыба Ю.В.	
Ярош С.Н.		Бужинская Я.Н.	
Кривенко Л.И.		Кудрявцева Т.В.	
Новоселова А.И.		Бабукина Е.Н.	
Харченко Е.Г.		Приходько В.В.	
Бондаренко В.В.		Карпенская О.И.	
Светличная О.Л.		Ромась М.В.	

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье

Приказ

от 24.08.2017г

О работе пищеблока в 2017- 2018 учебном году

№ 70

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке ДООУ, руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15.05.2013 г. № 26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» и изменений к нему, Уставом ДООУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Возложить ответственность за работу пищеблока на повара Серкову А.М.
2. Персоналу пищеблока:
 - 2.1. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
 - 2.2. Своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу, под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать их использования при малейших признаках порчи;
 - 2.3. Закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
 - 2.4. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медицинским работником;
 - 2.5. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
 - 2.6. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой согласно возрасту и количеству воспитанников в группе;
 - 2.7. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
 - 2.8. При работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться инструкцией по охране труда;
 - 2.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте согласно графику уборки, соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
 - 2.10. Своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
 - 2.11. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностные инструкции, инструкции по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.
3. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается с разрешения администрации ДООУ и только в специальной одежде.
4. Возложить на повара в свою рабочую смену персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
5. Контроль за исполнением настоящего оставляю за собой.

Заведующий

Мовчан И.Н.

подпись

С приказом ознакомлена

Серкова А.М.

Подпись, ФИО, число

Терещенко Е.В.

Ярош С.Н.

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье

Приказ

от 24.08.2017г

№ 72

О создании бракеражной комиссии

В целях организации сбалансированного и рационального питания детей в МБДОУ № 9, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, 100% выполнением натуральных норм питания и физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах, а также осуществления контроля за питанием в 2017-201уч. году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: старшая медицинская сестра Кривенко Л.И.

Члены: помощник воспитателя Харченко Е.Г.

представитель администрации заведующий Мовчан И.Н., или старший воспитатель Заднепрянская Д.В., воспитатель Карпенская О.И., завхоза Климовой Л.В.

2. Деятельность бракеражной комиссии организовать в соответствии с Положением о бракеражной комиссии, СанПиНами, технологическими картами, сборниками рецептур, ГОСТами.

3. Вменить в обязанности: контроль за технологией приготовления блюд, закладкой в котел продуктов, выходом блюд, органолептическими свойствами приготовленной пищи, организацией сбалансированного безопасного питания, обеспечением санитарии и гигиены на пищеблоке, предотвращением пищевых отравлений, ведение Журнала контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

4. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

И.Н. Мовчан

ознакомлены: медицинская сестра Кривенко Л.И.

Члены: помощник воспитателя Харченко Е.Г.

старший воспитатель Заднепрянская Д.В.

воспитатель Карпенская О.И.

завхоза Климовой Л.В.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье

Приказ

от 24.08.2017г

№ 69

**О назначении ответственных лиц за выполнение мероприятий
по соблюдению санэпидрежима в ДОУ**

В целях обеспечения строгого контроля за соблюдением санэпидрежима в ДОУ, организацией питания, режима дня, физического воспитания, охраной жизни и здоровья воспитанников в 2017-2018 уч. году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам строго выполнять санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы ДОУ СанПиН 2.4.1.3049-13 от 29.05.2013 г..

Срок выполнения: постоянно.

2. Воспитателям осуществлять контроль за организацией питания в группе, строгим соблюдением режима дня, инструкций по охране жизни и здоровья детей.

Срок выполнения: постоянно.

Ответственный: воспитатели групп.

3. Помощникам воспитателя своевременно проводить текущие и генеральные уборки, смену постельного белья, производить обработку оборудования дезинфицирующими средствами, выполнять инструкции по охране жизни и здоровья детей.

Срок выполнения: постоянно.

Ответственный: помощники воспитателей групп

4. Рабочему по стирке своевременно осуществлять стирку постельного белья, полотенец, спецодежды.

Срок выполнения: постоянно.

Ответственный: Голубь Н.И.

5. Старшей медицинской сестре ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

5.1. Надлежащее санитарное состояние помещений, оборудования, участков, прилегающей территории.

5.2. Состояние здоровья воспитанников и сотрудников.

5.3. Соблюдение питьевого режима, гигиенических процедур, соответствия одежды воспитанников температуре воздуха.

5.4. Регулярное (1 раз в месяц) проведение инструктажей по выполнению норм санитарного состояния помещений и участка ДОУ, санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, направленных на предупреждение распространения инфекционных заболеваний.

5.5. Своевременное оформление медицинской документации.

5.6. Ежедневное (3 раза в день) обследование территории ДОУ на наличие травмоопасных и посторонних предметов, целостности ограждений, замков, окон.

5.7. Соблюдение сотрудниками ДОУ личной гигиены.

5.8. Своевременное прохождение сотрудниками ДОУ медицинского осмотра.

5.9. Соблюдение правил приема детей в ДОУ.

5.10. Анализ посещаемости, заболеваемости, выполнения натуральных норм питания.

5.11. Проведение занятий по физическому воспитанию.

5.12. Проведение прогулки.

5.13. Проведение закаливающих мероприятий.

5.14. Организация полноценного, разнообразного меню, наличие картотеки блюд, при необходимости оперативная корректировка меню.

5.15. Соблюдение технологии приготовления блюд, закладки продуктов, выхода блюд, внешнего вида и вкусовых качеств пищи, оформление соответствующей документации.

5.16. С-витаминизацию.

5.17. Соблюдение правил хранения и сроков реализации продуктов.

5.18. Выполнение среднесуточных норм продуктов на одного ребенка, при необходимости корректировка питания, информирование родителей об ассортименте питания ребенка.

5.19. Снятие суточной пробы, ее отбор и хранение.

5.20. Наличие дезинфицирующих средств, правильность их хранения.

5.21. Соблюдение графика смены постельного белья и режима стирки.

Ответственный: медсестра Кривенко Л.И.

Срок выполнения: постоянно.

6. Заведующему хозяйством ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

6.1. Строго следить за наличием санитарно-эпидемиологического заключения, сертификатов на продукты, поступающие в ДОУ.

6.2. Не допускать к приему в ДОУ пищевых продуктов без сопроводительных документов, в несоответствующей, без маркировки, вскрытой таре или упаковке, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

6.3. Контролировать транспортировку пищевых продуктов, условия и сроки хранения.

6.4. Контролировать качество, ассортимент продукции и вести отчетную документацию.

6.5. Обеспечивать своевременный вывоз мусора.

6.6. Контролировать наличие и исправность оборудования пищеблока, систем водо-, газо-, электроснабжения и канализования.

6.7. Следить за выполнением противопожарного и антитеррористического режимов.

6.8. Соблюдать температурный режим при хранении скоропортящихся продуктов и товарное соседство в холодильном оборудовании, вести журналы измерений температуры в холодильном оборудовании и влажности в складских помещениях.

Ответственный :Климова Л.В..

Срок выполнения: постоянно.

7. Старшему воспитателю Заднепрянской Д.В.. регулярно контролировать выполнение следующих условий:

7.1. Работу воспитателей по организации учебно-воспитательного процесса, питания в группе, режима дня, выполнению инструкций по охране жизни и здоровья детей.

7.2. Работу санитарной комиссии, Совета по питанию.

7.3. Проведение оздоровительных мероприятий.

Ответственный: Заднепрянская Д.В.


Срок выполнения: постоянно.

8. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

И.Н. Мовчан

ознакомлены:



Бондаренко В.В.	<i>В.В. Бондаренко</i>	Верешко С.В.	<i>С.В. Верешко</i>
Конджорян А.А.	<i>А.А. Конджорян</i>	Проскурина Н.А.	<i>Н.А. Проскурина</i>
Бужинская Я.Н.	<i>Я.Н. Бужинская</i>	Маринина Н.А.	<i>Н.А. Маринина</i>
Власенко Н.А.	<i>Н.А. Власенко</i>	Вернигора М.А.	<i>М.А. Вернигора</i>
Кандыба Ю.В.	<i>Ю.В. Кандыба</i>	Тимошина С.В.	<i>С.В. Тимошина</i>
Кудрявцева Т.В.	<i>Т.В. Кудрявцева</i>	Новоселова А.И.	<i>А.И. Новоселова</i>
Бабукина Е.Н.	<i>Е.Н. Бабукина</i>	Кривенко Л.И.	<i>Л.И. Кривенко</i>
Приходько В.В.	<i>В.В. Приходько</i>	Климова Л.В.	<i>Л.В. Климова</i>
Карпенская О.И.	<i>О.И. Карпенская</i>	Серкова А.М.	<i>А.М. Серкова</i>
Светличная О.Л.	<i>О.Л. Светличная</i>	Харченко Е.Г.	<i>Е.Г. Харченко</i>
Ромась М.В.	<i>М.В. Ромась</i>	Заднепрянская Д.В.	<i>Д.В. Заднепрянская</i>

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье

Приказ

от 22.08.2017г

№ 67

Об утверждении графика закладки основных продуктов питания в 2017-2018 уч. году

с целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечение безопасности и качества питания детей. Контроля закладки продуктов питания в котел и предупреждения нарушения технологии приготовления пищи
Приказываю:

1. Утвердить следующий график закладки основных продуктов питания выписанных в меню –требованиям в котел на пищеблоке:

продукты	Время закладки продуктов питания		
	Завтрак	обед	полдник
Масло сливочное	7-30	9-30	11,30 выпечка 12-00
Сахар	7-30	9-00	11,30 выпечка 12-00
Творог			12-00
Сыр	7-30		
Мясо		8-30	
птица		8-30	
Рыба	9-00		
Яйцо		9-30-10-00	
печень		10-00	
сметана		10-30-11-00	

2. Контроль за исполнением возлагаю на медсестру Кривенко Л.И.

Заведующая ДОУ

Мовчан И.Н.

С приказом ознакомлены:

Кривенко Л.И

Харченко Е.Г.

Заднепрянская Д.В.

Климова Л.В.

Новоселова А.И.



Л.И. Кривенко
Е.Г. Харченко
Д.В. Заднепрянская
Л.В. Климова
А.И. Новоселова

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида «Радуга» с. Замостье

Приказ

от 10 мая 2017г

№ 32

О назначении ответственного за исправление технического оборудования на пищеблоке

В соответствии с Постановлением Министерства Труда России от 25 мая 2015 года №314н «О внесении изменений в Административный регламент предоставления Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации государственной услуги по информированию граждан и работодателей о положении на рынке труда в Российской Федерации, правах и гарантиях в области занятости населения и защиты от безработицы, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 февраля 2013 г. N 74н» и Приказом Министерства общего профессионального образования РФ от 11 марта 1998 года №662 «О службе охраны труда образовательного учреждения», руководствуясь рекомендациями по организации работы службы охраны труда в образовательном учреждении и должностными инструкциями шеф-повара, завхоза, а так же в целях обеспечения бесперебойной работы технологического оборудования на пищеблоке

приказываю:

1. Назначить ответственного за исправность технологического оборудования на пищеблоке повара Серкову А.М..
2. Назначить ответственного за ремонт технологического оборудования на пищеблоке завхоза Климову Л.В.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая ДОУ:

И. Мовчан

С приказом ознакомлены:


_____ Серкова А.М..


_____ Климова Л.В.



УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ «ДСКВ «Радуга»

с. Замостье Грайворонского района

Белгородской области

И.Н. Мовчан

Приказ № _____ от «___» _____ 2017г.

**План мероприятий
по контролю за организацией питания
МБДОУ «ДСКВ «Радуга» на 2017-2018 уч. год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2017-2018 учебный год	август- сентябрь	Мовчан И.Н.
2.	Разработка плана работы по организации питания	август	Мовчан И.Н.
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Мед. сестра
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Ст. повар Серкова А.М.
5.	Приобретение спецодежды для поваров	май 2017г.	Мовчан И.Н. Климова Л.В.
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Мовчан И.Н.
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Климова Л.В.
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Мед. сестра
10.	Приобретение столового инвентаря	В теч года	Мовчан И.Н.
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Мед. сестра
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Мед. сестра
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	февраль	старший воспитатель Заднепрянская Д.В.
8.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Воспитатели групп
9.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Июнь	Воспитатели групп
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	Мед. сестра
2.	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Мед. сестра .

3.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь ноябрь	Мед. сестра Заднепрянская Д.В.
4.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	Мед. сестра
5.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ».	Апрель	Попова А. В
Работа с детьми			
1.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
2.	Развлечения на группе «Путешествие в страну полезных продуктов»	январь	Воспитатели старшей и подготовительной группы
3.	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	Воспитатели групп
4.	Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо»	февраль	подготовительная группа
5.	Создание центров этикета в группах	март	воспитатели старшей и подготовительной групп
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Мед. сестра
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Мед. сестра
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Мед. сестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Мед. сестра
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Мед. сестра
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Мед. сестра
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Мед. сестра
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Мед. сестра
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Климова Л.В.
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Мед. сестра
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Климова Л.В.
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители
14.	Соблюдение инструкций технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Мед. сестра Климова Л.В.
15.	Соблюдение графика выдачи готовой	ежедневно	комиссия по питанию

	продукции на группе		
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 квартал	Завхоз Климова Л.В.
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Завхоз Климова Л.В.
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ «ДСКВ «Радуга»

с. Замостье Грайворонского района

Белгородской области

И.Н. Мовчан

Приказ № _____ от « ____ » _____ 2017г.

План работы совета по питанию

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Утверждение плана работы на год и графиков контроля. Выполнение натуральных норм питания.	Сентябрь	Заведующая Мовчан И.Н.
2.	Организация питания в группах. Выполнение натуральных норм питания.	Октябрь	Мед. сестра
3.	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. Выполнение натуральных норм питания.	Ноябрь	Завхоз
4.	Отчет комиссии по питанию. Выполнение натуральных норм питания	Декабрь	Мед. сестра
5.	Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание. Выполнение натуральных норм питания.	Январь	Заведующая Мовчан И.Н.
6.	Ведение документации на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Февраль	Старший повар Серкова А.М.
7.	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации. Выполнение натуральных норм питания.	Март	Завхоз
8.	Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Апрель	Мед. сестра
9.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков. Выполнение натуральных норм питания.	Май	Завхоз
10.	Выполнение режима питания в летний период. Выполнение натуральных норм питания.	Июнь	Мед. сестра
11.	Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей. Выполнение натуральных норм питания.	Июль	Старший воспитатель Заднепрянская Д.В.
12.	Подведение итогов работы совета. Выполнение натуральных норм питания.	Август	Заведующая Мовчан И.Н.

Справка
по итогам тематического контроля
«Организация питания в ДОУ»
по МБДОУ «ДСКВ «Радуга» с. Замостье

Сроки: 20.11.2017г.-29.11.2017г.

Исполнители: Заведующая – Мовчан И.Н.

Медсестра – Кривенко Л.И.

Старший воспитатель – Заднепрянская Д.В.

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. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующей Мовчан И.Н. Один экземпляр картотеки находится у медицинской сестры, другой на пищеблоке. На второй завтрак дети получают соки, фрукты, кисломолочные продукты.

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

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.

Анализируя выполнение норм питания по основным продуктам за 2016 год установлено, что по молоку выполнено 100%, по мясу выполнено 100%, по рыбе – 100%, по творогу – 100%, по маслу сливочному – 100%, по сыру – 100%, по яйцу – 100%, по овощам – 100%, фруктами – 100%

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 2017-2018 учебный год. 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 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.

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.

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 по определению уровня удовлетворенности организацией питания, удалось выявить, какие блюда нравятся нашим детям больше всего, удовлетворены ли родители организацией питания. Результаты опроса позволили сделать вывод, что большинство родителей довольны организацией питания, дети с радостью кушают блюда, приготовленные поварами ДОО.

Рекомендации:

1. Систематически освещать вопрос организации питания в ДОО через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей. Срок: 1 раз в месяц. Ответственные: воспитатели групп.
2. Подготовить консультацию для педагогов и младших воспитателей на тему «Этикет с малых лет». Срок: до 15.01.2018г. Ответственный: старший воспитатель Заднепрянская Д.В.
3. Систематически осуществлять поверку весов на пищеблоке. Срок: один раз в год. Ответственный: завхоз Климова Л.В.
4. Составить график посещения групп членами комиссии по питанию на неделю. Срок: до 20.01.2018г. Ответственный: медсестра Кривенко Л.И.
5. Разработать мероприятия с детьми и родителями по формированию рационального пищевого поведения. Срок: до 01.02.2018г. Ответственный: старший воспитатель Заднепрянская Д.В.

Заведующая МБДОУ «ДСКВ «Радуга»

Мовчан И.Н.

Медсестра

Кривенко Л.И.

Старший воспитатель

Заднепрянская Д.В.

Справка
по результатам оперативного контроля
«Состояние охраны труда на пищеблоке»
в МДОУ детский сад № 3 «Солнышко»

Сроки: 17.03.2015г. – 18.03.2015г.

Исполнители: Заведующая – Додосова Т.Н.
Уполномоченный по ОТ – Дорофеева Л.П.

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. Описание 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. 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. Заменить лекарственные препараты из аптечки с истекшим сроком годности на новые.
Срок: до 01.04.2015г. Ответственный: медсестра Попова А.В.
2. Систематически следить за исправностью электропроводки и электрооборудования.
Срок: 1 раз в квартал. Ответственный: завхоз Фадеева Н.М.

Заведующая МДОУ детский сад №3 «Солнышко»

Додосова Т.Н.

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 (кусочек 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.

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 имуществом -

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 $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

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 удастся. 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 изготавливаемых 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 неблагоприятной 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 - +6° 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
Средняя Обед	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.

Ежедневно проводить уборку:

мытьё полов;
удаление пыли и паутины;
протираание радиаторов
протираание подоконников.

Еженедельно проводят:

понедельник - мытьё стен
вторник – мытьё осветительной арматуры
среда - очистка стекол о пыли и копоти
четверг – чистка кастрюль
пятница - мытьё холодильников

Один раз в месяц проводят:

генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря

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 стирают 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

Формы учетной документации пищеблока (рекомендуемые СанПиН)

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

Протокол №2
заседания Совета по питанию

от 15.10.14Присутствовали 26 человекОтсутствовали 5 человек**Повестка дня:**

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

По первому вопросу

СЛУШАЛИ

старшего воспитателя Дорофееву Л.П., 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 предложила провести семинар для воспитателей и младших воспитателей по сервировке стола, правилам пользования приборами, организовать уголки этикета в группах.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, заведующую хозяйством Федосеева Т.Н.

Она отметила: необходимо приобрести еще по одной сушильной полке для посуды на каждую группу, т.к. количество детей увеличилось. Она также отметила: недостаточна роль младшего воспитателя, необходимо более активно включаться в процесс кормления детей. Детям необходимо больше рассказывать о пользе овощных блюд, формировать правильный стереотип пищевого поведения.

По второму вопросу

СЛУШАЛИ

медицинскую сестру Попова А.В. Она проанализировала выполнение натуральных норм питания за октябрь: мясо – 100%, рыба – 100%, молоко – 100%, творог – 100%, сливочное масло – 100%, сыр – 100%, овощи – 100%, фрукты – 100%.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Провести консультацию для младших воспитателей «Организация питания детей в условиях детского сада». Срок: _____. Ответственный: медсестра попова А.В.
2. Разработать цикл бесед на тему: «Где спрятались витаминки?»
Срок: _____. Ответственный: медсестра Попова А.В.
3. Приобрести дополнительные сушильные полки в каждую группу.
Срок: _____. Ответственный: завхоз Федосеева Н.М.

Председатель

Додосова Т.Н.

Секретарь

Дорофеева Л.П.