

Утверждаю

Заведующий МБДОУ № 281

_____ / Л.П.Михайлина

15.06.2014 г.

Инструкция

о порядке организации питания, учета и контроля денежных средств, выделяемых на питание воспитанников в МКДОУ детском саду пресмотра и оздоровления №281 г.о. Самара. на 2014-2015 учебный год.

Питание воспитанников ДОУ должно осуществляться в строгом соответствии с санитарными правилами, регламентирующими требования к транспортировке, хранению и использованию пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации питания (СанПиН 2.4.1.3049 – 13 «Санитарно-эпидемиологические правила и требования», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», СанПиН 2.3.2.1078-01", "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

Все нормативные документы по организации питания детей должны быть на пищеблоке ДОУ.

В ДОУ издается приказ, которым утверждаются:

- ответственный за организацию питания, учет и контроль денежных средств, выделяемых на питание детей;
- состав бракеражной комиссии, в которую должны входить: заведующий ДОУ, медицинский работник, воспитатели, повар, представитель профсоюзной организации ДОУ.

Бракеражная комиссия ежедневно должна проводить бракераж готовой пищи до принятия её детьми, каждому приготовленному блюду дается качественная оценка.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, подписан и скреплен печатью центра.

Допуск готовой пищи для принятия её детьми должен делать медицинский работник перед каждым приемом пищи, при этом обязательно указывается время проведения бракеража.

Запись должна включать в себя весь перечень подлежащих раздаче блюд.

Регулярно члены бракеражной комиссии, заведующий ДОУ должны присутствовать при закладке продуктов в ходе их приготовления, проводить контрольные проверки технологии приготовления блюд, проводить контрольные взвешивания готовых блюд и изделий.

Результаты проверок отражаются в бракеражном журнале.

Закладка продуктов должна проводиться по весу согласно технологической карте или меню - раскладке в присутствии медицинского работника или начальника центра, дежурного члена бракеражной комиссии.

При изготовлении штучных блюд (котлеты, творожники, булочки, пирожки и т. д.) взвешивание их производится до термической обработки.

Запеканка, рулет, омлет нарезаются в готовом виде весом, указанным в меню.

При нарушении технологии приготовления блюд, а так же в случае их неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

Ежедневно должна оставаться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится под контролем медицинских работников. Пробу следует отбирать в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры отбираются в отдельную посуду) и хранить в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 до +6 градусов.

Бракеражная комиссия должна осуществлять входной контроль за качеством поступающих продуктов питания, сроками реализации скоропортящихся продовольственных товаров.

В случае поставки некачественной продукции, срывов графика завоза продуктов питания заведующий ДООУ вправе предъявить претензию к компании поставляющей продукты питания в ДООУ и действовать согласно Контракту.

ВДООУ должно быть в наличии примерное 10-дневное цикличное меню, утвержденное Управлением Роспотребнадзора по Самарской области, на основании которого повар, старшая медсестра, завхоз и заведующий ДООУ и составляют ежедневное меню.

Ежедневно заведующий ДООУ обязан утверждать меню суточного рациона питания детей, в котором обязательно указывается полное наименование каждого блюда, его выход, цена, подсчитана стоимость каждого приема питания и всего суточного рациона. Исправления в меню не допускаются.

Ежедневное меню вывешивается на стенде «Питание ДООУ».

На пищеблоке ДООУ должны находиться:

- заявки на питание, журнал ежедневного учета питания детей ДООУ;
- бракеражный журнал и журнал движения скоропортящихся продуктов;
- примерное десятидневное меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Самарской области;
- наличие ежедневного меню;
- технологические карты на блюда и изделия по меню, которые должны быть утверждены руководителем или технологом комбината питания;
- калькуляция цен на блюда по меню, приходные документы на продукцию; документация, удостоверяющие качество поступающего сырья (накладные с указанием сведений о сертификатах соответствия, удостоверениях качества, сроках изготовления и реализации продукции, товарные ярлыки на всю продукцию);
- ветеринарные справки на животноводческую продукцию;
- книга отзывов и предложений;
- официально изданные санитарные правила и нормы;
- санитарный журнал; журнал «С» –витаминизации;
- журнал осмотра сотрудников пищеблока на гнойничковые заболевания и журнал здоровья.

Ответственность за организацию питания детей, учет и контроль по расходованию денежных средств, выделяемых на питание детей в ДООУ, возлагается на заведующего ДООУ. Заведующий ДООУ имеет право своим приказом возложить обязанности по организации питания, учету и контролю за расходованием денежных средств, выделяемых на питание детей, на ответственного за организацию питания детей сотрудника ДООУ.

Ежедневно, до 16-00 часов, старшая медсестра обязана передать на пищеблок ДООУ **Заявку №1** на питание детей на следующий день по факту присутствия детей в текущий день на основании **Групповой Заявки №1**.

На следующий день данная **Заявка №1** уточняется на основании сведений от воспитателей групп, которые ежедневно должны вести табель посещаемости детьми ДООУ и передавать утром старшей медсестре **Групповую Заявку № 2** о фактическом присутствии детей в ДООУ.

Начальник центра передает в столовую уточненную **Заявку №2** на питание детей в текущий день или подтверждает предварительную **Заявку №1**.

Заведующий ДООУ осуществляет контроль за формированием ежедневного меню и рациональным использованием денежных средств путем ежедневного анализа меню, контроля за выполнением примерного цикличного меню. В случае, когда в меню необоснованно включаются дорогостоящие блюда, не предусмотренные примерным цикличным меню, заведующий ДООУ вправе предъявить претензии комбинату питания и сделать возврат данных продуктов.

Допускается, что в течение месяца возможны отклонения в стоимости суточного рациона питания детей от размера выделяемых денежных средств в день на одного ребенка, но средняя стоимость суточного рациона питания на одного воспитанника за всю смену должна строго соответствовать сумме выделяемых средств на одного ребенка. Для того, чтобы не допустить перерасхода денежных средств за смену, рекомендуется еженедельно определять среднюю стоимость дневного рациона питания за неделю.

Контроль за выполнением санитарных норм и правил работниками пищеблока, санитарно-техническим состоянием пищеблока осуществляет медицинский работник ДООУ, который осуществляет ежедневный контроль за выполнением натуральных норм питания и суточной калорийности рациона питания.

С инструкцией ознакомлен:

Старшая медицинская сестра _____ / Мельникова О.Н.

Главный бухгалтер _____ / Нестерова А.Г.

Повар _____ / Полубаркина Л.В.

Повар _____ / Прокудина И.А/