

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад присмотра и оздоровления № 281» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 281» г.о. Самара)**

e-mail: sdo.ds281@63edu.ru , <https://ds281samara.ru> , Тел.; 8(846)330-37-72

ул. Зеленая, 8а, г. Самара, Самарская обл., 443004,
ОГРН 1026300896203, ОКПО 48178925, ИНН 6314015048, КПП 631401001

**Порядок
организации контроля питания
в 2025/2026 учебном году
в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
«Детский сад присмотра и оздоровления №281» г.о. Самара**

Самара 2025 г.

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в ДООУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а так же их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питания детей в ДООУ занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное (см. ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» п.5, ст.51; «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 ДООУ» (*Приложение №1*), в котором утверждается ответственный за организацию питания в ДООУ, приказ «О создании совета по питанию» (*Приложение №2*), «О создании бракеражной комиссии» (*Приложение №3*), «О назначении ответственного за снятие и хранение суточных проб» (*Приложение №4*). Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в ДООУ на учебный год (*Приложение №5*), 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 №6*). 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 заведующего.

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 №7*). 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» (*Приложение №8*) и оперативная проверка «Состояние охраны труда на пищеблоке» (*Приложение №9*).

Завхозу ДОУ и медицинскому работнику ДОУ 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 складировются 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. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта) (*Приложение №10*). В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Медицинскому работнику ДОУ

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 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 ДООУ 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, надень вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех детей.

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

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

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

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

Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метрологической службы не реже одного раза в год. Руководитель ДОО 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 ДОО. В технологических картах обычно указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих граф:

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

- технология приготовления блюда.

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

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

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

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисломолочные продукты. В журнале необходимо отражать их точное название, например, «Бифилайф», «Бифидок», «Кефир», сок «Яблочный витаминизированный», сок «Яблочный прямого отжима» и т.д. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) (*Приложение №13*). Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С (СанПиН 2.3/2.4.35290-20), (*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 (*Приложение №15*).

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений (*Приложение №16*), соблюдения правил мытья посуды (*Приложение №17*), оборудования (только с

использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Следует обратить внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Руководитель, специалист отвечающий за ОТ в ДОУ следят 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.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.35290-20. Все формы учетной документации (журналов) даны *в приложении №18*.

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

Циклограмма контроля за организацией питания в ДОУ на месяц в 2025/2026 учебном году

[illegible]

Справка
по итогам тематического контроля
«Организация питания в ДОУ»
по МБДОУ «Детский сад №281» г.о. Самара

Сроки: 13.04.2020г.-16.04.2020г.

Исполнители: Заведующий –Л.П. Михайлина

Старшая медсестра – О.Н. Мельникова

Старший воспитатель – Е.С. Штанкова

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 2.4.1.1249-13.

В ДОУ организовано четырехразовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного руководителем Л.П. Михайлиной. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим МБДОУ «Детский сад № 281» г.о. Самара . 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 заведующим и подписанное старшей медицинской сестрой О.Н. Мельниковой., для помощников 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. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше 10 человек, согласно методических рекомендаций «Организация и контроль качества питания детей в дошкольных образовательных учреждениях») 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. Если на завтрак не явилось более 10 детей (продукты уже заложены и блюдо приготовлено, то порции не пришедших детей идут на увеличение выходов блюд, для детей старшего возраста),

Стоимость питания (в расчете на одного воспитанника в день) за март 2017 года составляла 141 руб. 10 коп. Анализируя выполнение норм питания по основным продуктам ль 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 2016-2017 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.

Контроль за организацией питания на группах осуществляет комиссия по питанию, назначенная приказом №128/18-ОД от 22.12.18г.

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 «Твое 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 2013 году в ДООУ был проведен капитальный ремонт пищеблока с заменой канализационной и водопроводной систем, сантехнического оборудования, окон, дверей, установлена вторая электрическая печь, металлические ванны, обновлена кафельная плитка, что, несомненно, дало возможность более качественно организовать питание детей в детском саду и выполнить предписание. Роспотребнадзора. Из средств внебюджетного источника приобретены кастрюли, ножи, разделочные доски, тазы, в 2018 году на бюджетные средства приобретены баки, ковши, сковороды, черпаки и т.д.

Рекомендации:

1. Приобрести измельчитель овощей.
2. Разработать инструкции по снятию суточной пробы, по проведению С-витаминизации третьих блюд. Срок: до 09.01.2019г. Ответственный: старшая медсестра О.Н. Мельникова.
3. Приобрести кастрюлю объемом 40 литров, таз для замешивания теста, ковши, ведра для отходов.. Ответственный: завхоз Г.Е. Смирнова
4. Заменить столовые приборы (ножи и вилки) в старших и подготовительной группах.
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 помощников воспитателей на тему «Этикет с малых лет». Ответственный: старший воспитатель Е.С. Штанкова
7. Систематически осуществлять поверку весов на пищеблоке. Срок: один раз в год. Ответственный: завхоз Г.Е. Смирнова
8. Составить график посещения групп членами комиссии по питанию на неделю. Ответственный: председатель Л.П. Михайлина
9. Разработать мероприятия с детьми и родителями по формированию рационального пищевого поведения.. Ответственный: старший воспитатель Е.С. Штанкова

Заведующая МБДОУ «Детский сад №281» _____/Л.П. Михайлина

Старшая медсестра _____/О.Н, Мельникова

Старший воспитатель _____/ Е.С. Штанкова

**Справка
Совета по организации питания
по МБДОУ «Детский сад №281» г.о. Самара
по итогам проверки «Организация питания в ДОУ»
Департаментом экономического развития, инвестиций и торговли
городского округа Самара**

Сроки: 10.04.2023 г.

Состав Совета по организации питания:

Заведующий – Л.П. Михайлина
Старшая медсестра – О.Н. Мельникова
Старший воспитатель – Е.С. Штанкова
Бухгалтер – Нестерова А.Г.
Председатель ПК ДОУ – Кабанова А.В.
Завхоз ДОУ - Смирнова Г.Е.

Цель: 1. Анализ результатов проведенной проверки Департаментом экономического развития, инвестиций и торговли городского округа Самара вопроса организации и качества питания в МБДОУ «Детский сад № 281» г.о. Самара.

2. Мероприятия для усиления контроля за организацией питания детей в ДОУ.

Основные формы и методы контроля

Проверка закладки сухих веществ в первое блюдо. Расчет жидкости.
Наблюдение за организацией питания в группах;
Проверка ведения документация лиц, ответственных за организацию питания;
Работа с родителями: анкетирование родителей, консультации, оформление наглядной агитации, наличие памяток для родителей и т.д.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.3/2.4.3590-20

В ДОУ организовано 5—разовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного руководителем Л.П. Михайлиной. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим МБДОУ «Детский сад № 281» г.о. Самара. 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 (с указанием выхода блюд и стоимостью питания на текущий день), утвержденное заведующим и подписанное старшей медицинской сестрой О.Н. Мельниковой., для помощников 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. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше 10 человек, согласно методических рекомендаций «Организация и контроль качества питания детей в дошкольных образовательных учреждениях») 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. Если на завтрак не явилось более 10 детей (продукты уже заложены и блюдо приготовлено, то порции не пришедших детей идут на увеличение выходов блюд, для детей старшего возраста),

Стоимость питания (в расчете на одного воспитанника в день) за март 2023 года составляла 179руб. 00 коп. Анализируя выполнение норм питания по основным продуктам за март 2023 год установлено, что по молоку выполнено 100%, по мясу выполнено 100%, по рыбе – 100%, по сметане – 82%, по творогу – 93%, по маслу сливочному – 97%, по яйцу – 100%, по овощам – 73%, по фруктам

– 55%.

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 2022-2023 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.

По итогам проверки 21.04.2023 г. вопроса организации и качества питания в ДОУ-Департамента экономического развития, инвестиций и торговли выявлены ряд нарушений:

- Журнал бракеража ведется в электронной форме, с последующим архивированием, с выписывание органолептической оценкой блюд. Из пояснений членов Совета по организации питания в ДОУ – члены бракеражной комиссии оставляют свои подписи после проведенного бракеража если имеются замечания, то их вписывают в имеющуюся колонку «Примечания».
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции не соответствует рекомендуемой СанПиН. (Отсутствие колонки «органолептической оценки поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов»).

Приложение №5 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20, является рекомендованным образцом, т.е. носит необязательный характер.

21.03.2023 г. после указания как на ошибку, в журнал внесена колонка и ведется соответствующая запись.

Пояснения с завхоза Смирновой Г.Е. взяты в письменном виде.

- В течение 3-х дней исключался второй завтрак из рациона воспитанников от 3-х до 7-ми лет.

Из пояснительной записки ответственного за организацию питания следует, что Заявка на поставку продуктов составляется из расчета 179,00 рублей/день, Данной суммы недостаточно для 100% выполнения натуральных норм.

- В нарушение требований СП 2.4.3648-20 п.2.3.3.- технологические карты представлены на все блюда, в ряде случаев закладка ингредиентов в блюда согласно меню- требованию не соответствует данным технологических карт.

Увеличение или уменьшение массы ингредиентов происходит из-за изменения количества воспитанников (в меньшую, или большую сторону) и из-за разного веса поставляемой продукции, Технологические карты блюд под конкретный вес не всегда возможно отработать. Все изменения делаются в меню- раскладке , с учетом веса продуктов и количества детей. 21.032023 г. после указания данного пункта как на ошибку, технологические карты будут отрабатываться ежедневно (с учетом количества детей и конкретного веса продуктов).

- На пищеблоке отсутствует картофелеочистительная машина .

В департамент образования отправлена заявка на приобретение технологического оборудования.

Рекомендации:

1. Усилить контроль за ведением документации
2. Старшей мед. сестре Мельниковой О.Н, усилить контроль за ведением документации по питанию. Проводить тщательный анализ перед ее выдачей на пищеблок и завхозу.

Заведующая МБДОУ «Детский сад №281» _____/Л.П. Михайлина

Старшая медсестра _____/О.Н, Мельникова

Завхоз ДОУ _____Смирнова Г.Е.

Старший воспитатель _____/ Е.С. Штанкова

Бухгалтер _____/А.Г. Нестерова

Председатель ПК ДОУ _____/ А.В, Кабанова

Справка
Совета по организации питания
по МБДОУ «Детский сад №281» г.о. Самара
по итогам проверки «Организация питания в ДОУ»
Департаментом экономического развития, инвестиций и торговли
городского округа Самара

Сроки: 10.04.2023 г.

Состав Совета по организации питания:

Заведующий – Л.П. Михайлина
Старшая медсестра – О.Н. Мельникова
Старший воспитатель – Е.С. Штанкова
Бухгалтер – Нестерова А.Г.
Председатель ПК ДОУ – Кабанова А.В.
Завхоз ДОУ - Смирнова Г.Е.

Цель: 1. Анализ результатов проведенной проверки Департаментом экономического развития, инвестиций и торговли городского округа Самара вопроса организации и качества питания в МБДОУ «Детский сад № 281» г.о. Самара.

3. Мероприятия для усиления контроля за организацией питания детей в ДОУ.

Основные формы и методы контроля

Проверка закладки сухих веществ в первое блюдо. Расчет жидкости.
Наблюдение за организацией питания в группах;
Проверка ведения документация лиц, ответственных за организацию питания;
Работа с родителями: анкетирование родителей, консультации, оформление наглядной агитации, наличие памяток для родителей и т.д.

Процесс организации питания в детском саду основывается на нормативных и методических документах по питанию. Основным документом является СанПиН 2.4.1.1249-13.

В ДОУ организовано 5—разовое питание на основе примерного десятидневного меню, утвержденного руководителем Л.П. Михайлиной. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующим МБДОУ «Детский сад № 281» г.о. Самара. 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 (с указанием выхода блюд и стоимостью питания на текущий день), утвержденное заведующим и подписанное старшей медицинской сестрой О.Н. Мельниковой., для помощников 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. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше 10 человек, согласно методических рекомендаций «Организация и контроль качества питания детей в дошкольных образовательных учреждениях») 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. Если на завтрак не явилось более 10 детей (продукты уже заложены и блюдо приготовлено, то порции не пришедших детей идут на увеличение выходов блюд, для детей старшего возраста),

Стоимость питания (в расчете на одного воспитанника в день) за март 2023 года составляла 179руб. 00 коп. Анализируя выполнение норм питания по основным продуктам за март 2023 год установлено, что по молоку выполнено 100%, по мясу выполнено 100%, по рыбе – 100%, по сметане – 82%, по творогу – 93%, по маслу сливочному – 97%, по яйцу – 100%, по овощам – 73%, по фруктам – 55%.

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 2022-2023 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.

По итогам проверки 21.04.2023 г. вопроса организации и качества питания в ДООУ-Департамента экономического развития, инвестиций и торговли выявлены ряд нарушений:

- Из 4 образцов готовой продукции и продовольственного сырья, отобранных на лабораторное исследование - химическим показателям не соответствуют требованиям действующих нормативных документов, а именно:
- «Рассольник на бульоне со сметаной» (котел)- установлено недовложение сухих веществ – из объяснительной повара и старшей мед. сестры произошедший факт разъясняется не правильным расчетом жидкости (сухие вещества заложены в котел по технологической карте в полном объеме- 100%).
- «Крендель сахарный» - установлен перевес .из объяснительной повара: выход выпечки превышает норму, т.к. полуфабрикаты располагались плотной друг к другу, из-за чего произошло медленное прогревание. В результате чего, на булке образовалась эластичная пленка, которая обладает газодерживающей способностью.
- «Биточки» - вес изделий с учетом допустимых отклонений – вес изделия в норме.
- В 10- дневном меню отсутствуют сведения о сборнике – источнике рецептур блюд, номерах рецептур. (из пояснений старшей мед. сестры источник рецептур и номер рецептур указан на технологических картах, на основании которых составлялось 10- дневное меню).
- При формировании фактического меню в ряде случаев производится замена блюд , периодически исключается 2- ой завтрак (30.09.2019 г.) Из пояснений членов Совета по организации питания в ДООУ.- замена блюд производится из- за поставки продуктов питания и из-за недостаточного финансирования.

- Не стоит стоимость питания на меню- требованиях. (Стоимость питания выведена в меню на стенде для родителей в каждой возрастной группе и на общем стенде «Организация питания в ДОУ»).
- Салат из свежих огурцов в меню выведен выход 25 гр. Из пояснений старшей мед. сестры, завхоза, повара. В меню допущена техническая ошибка. По меню- требованию выдано 1500 гр. огурцов. На день проверки детей 76 человек. 1500 гр.: 76 чел = 19,7 гр. огурцов + 3 гр. растительного масла. Всего выход салата 20 гр. Что соответствует фактическому завесу.
- Мясо птицы нарезано в общий котел. (Из пояснений повара: мясо птицы имеет белую и темную часть, Все было разделано для общего котла).
- Журнал бракеража ведется в электронной форме, с последующим архивированием, с выписывание органолептической оценкой блюд. Из пояснений членов Совета по организации питания в ДОУ – члены бракеражной комиссии оставляют свои подписи после проведенного бракеража если имеются замечания , то их вписывают в имеющуюся колонку «Примечания».

Рекомендации:

3. Усилить контроль за расчетом жидкости при приготовлении бульонов. Назначить ответственного за контроль данного вопроса – старшую мед. сестру Мельникову О.Н.
4. Повару Полубаркиной Л.В. строго соблюдать рецептуру блюд, мясо для первого блюда разделять порционно независимо от вида мяса.
5. Систематически осуществлять поверку весов на пищеблоке. Срок: один раз в год.
Ответственный: завхоз Г.Е. Смирнова
6. Старшей мед. сестре усилить контроль за ведением документации по питанию. Проводить тщательный анализ перед ее выдачей на пищеблок и завхозу.

Заведующая МБДОУ «Детский сад №281» _____/Л.П. Михайлина

Старшая медсестра _____/О.Н, Мельникова

Завхоз ДОУ _____Смирнова Г.Е.

Старший воспитатель _____/ Е.С. Штанкова

Бухгалтер _____/А.Г. Нестерова

Председатель ПК ДОУ _____/ А.В, Кабанова

Справка
по итогам тематического контроля
«Организация питания в ДОУ»
по МБДОУ «Детский сад №281» г.о. Самара

Сроки: 11.09.2018г.-15.09.2018г.

Исполнители: Заведующий –Л.П. Михайлина
Ответственный за ОТ ДОУ – Л.М. Григорьева
Председатель ПК ДОУ – А.В. Кабанова

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.

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). Ежегодно лабораторией производится 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 кулинарными изделиями. Ответственный: уполномоченный по ОТ Л.М. Григорьева
2. Заменить лекарственные препараты из аптечки с истекшим сроком годности на новые.. Ответственный: старшая медсестра О.Н. Мельникова.
3. Систематически следить за исправностью электропроводки и электрооборудования. Срок: 1 раз в квартал. Ответственный: завхоз Г.Е. Смирнова
4. Приобрести тележки для подвоза продуктов со склада на пищеблок.

Заведующая МБДОУ «Детский сад №281» _____/Л.П. Михайлина

Ответственный за ОТ ДОУ _____/ Л.М. Григорьева

Председатель ПК ДОУ _____/ А.В. Кабанова

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, блески 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 пахнущей 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 (кусоч 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 сверху 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 расходом 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 $\pm 3\%$, 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 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 корней 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 мясoproductов 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 корни, 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 - +6° С.

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

**Форма ведения журнала
«Контроль за организацией питания в группах»**

Группы	Режим питания	Сервировка стола	Подготовка к приему пищи	Воспитание культуры еды	Роль воспитателя	Роль пом. 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.

График уборки пищеблока

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

Требования к мытью кухонной посуды
СанПиН 2.4.1.3049-13 (п.13.10-п 13.20)

1. Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны.
2. Температура горячей воды в точке разбора - не менее 65°.
3. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С 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 0,35 м от пола.
4. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
5. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
6. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
7. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.
8. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
9. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
10. Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.
11. 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.
12. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

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.	<i>Образец заполнения:</i>	подсобный рабочий	Зд.**	Отстра нен	б/л.	В.	отп	отп		Зд.
2.										
3.										

Примечание:

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

**Условные обозначения:

Зд. – здоров;

Отстранен – отстранен от работы;

Отп. – отпуск;

В. – выходной;

б/л. – больничный лист.

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

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

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

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

Протокол №1/20
заседания Бракеражной комиссии

от « 23» января 2020 г.
Присутствовали 6 человек
Отсутствовали 0 человек

Повестка дня:

1. Организация питания в группах.
2. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за 2019 г.
По первому вопросу

СЛУШАЛИ

Старшего воспитателя В.А, Васюкову , члена комиссии по питанию
Она отметила: сервировка стола во всех группах соблюдается. В группах приобретены столовые приборы. 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 В.А, Васюкова предложила провести семинар для воспитателей и помощников воспитателей по сервировке стола, правилам пользования приборами, организовать уголки этикета в группах. Предложила использовать в работе по данному направлению литературу:

1. Ладодо К., Дружинина Л. Контроль за организацией питания детей в ДООУ //Дошк. воспит. – 1990. –№1, стр. 83.
2. Мосов А.В. Контроль питания в ДООУ //Справочник руководителя дошкольного учреждения. – 2009. –№4, стр. 52.
3. Организация рационального питания детей в ДООУ./ Сост. Беленова Г.И., Павлова Т.А. – Воронеж, ЧП Лакоценин С.С., 2007. – 208 с.
4. Табунидзе Л.В. Контроль питания в ДООУ //Справочник руководителя дошкольного учреждения. – 2006. –№3, стр. 11.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, председателя ПК ДО А.В. Кабанову.
Она отметила: недостаточна роль воспитателей, необходимо более активно

включаться в процесс кормления детей. Детям необходимо больше рассказывать о пользе овощных блюд, формировать правильный стереотип пищевого поведения.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, старшую медсестру Мельникову О.Н.

Она отметила: необходимо приобрести плоские емкости с крышкой ,для переноса порционных блюд (запеканка, омлет, суфле и т.д.)

По второму вопросу

СЛУШАЛИ

старшую медицинскую сестру О.Н. Мельникову. Она проанализировала Ситуация невыполнения натуральных норм сложилась в связи с тем, что Все питающиеся дети имеют 100% льготу по оплате. Объем заказанных продуктов питания зависел от объема финансирования.

ПОСТАНОВИЛИ:

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

Ответственный: старший воспитатель Васюкова В.А.

2. Провести консультацию для помощников воспитателей «Организация питания детей в условиях детского сада.
Ответственный: старшая медсестра О.Н. Мельникова

3. Разработать цикл бесед для детей старшего возраста на тему: «Где спрятались витаминки?»

4. Ответственный: старшая медсестра О.Н. Мельникова, старший воспитатель Васюкова В.А.

5. Приобрести плоские емкости с крышкой ,для переноса порционных блюд (запеканка, омлет, суфле и т.д.) .

Председатель

Л.П. Михайлина

Секретарь

О.Н. Мельникова

Протокол №1/19
заседания Совета по питанию

от « 25» января 2019 г.

Присутствовали 5 человек

Отсутствовали 0 человек

Повестка дня:

1. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за январь 2018
2. Составление заявки на поставку продуктов питания на февраль 2018 года.

По первому вопросу

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, старшую медсестру Мельникову О.Н., которая ознакомила с выполнением натуральных норм за январь 2019 года. Рассказала о невыполнении по некоторым позициям таким как «сок» 30%. «фрукты» 25%, «мясо говядины» 59%, «кондитерские изделия» 76%. Рассказала о перевыполнении натуральных норм по некоторым позициям «мясо кур» 254%, макаронные изделия 133%, «сосиски» 134%. Пояснила, что невыполнение или перевыполнение норм набора продуктов произошло из-за подмены блюд в 10-дневном меню. Согласно выделенному финансированию были заказаны продукты для организации питания. Средняя сумма питания за январь месяц составила **123,17 рублей**, что недостаточно для организации 100% выполнения натуральных норм.

СЛУШАЛИ

Главного бухгалтера Нестерову А.Г. которая ознакомила членов комиссии с Муниципальным заданием на 2018 год. О плане финансирования по статье «Питание». Так как все питающиеся дети имеют 100% льготу по оплате. Объем заказанных продуктов питания зависел от объема финансирования. При планировании и распределении средств по статье «Питание» в феврале набор продуктов может составить **160042,00 рублей**

СЛУШАЛИ

Завхоза Смирнову Г.Е. которая зачитала заявку на продукты питания в феврале месяце 2018 года, согласно 10- дневного меню, учитывая рабочие дни и выделенный средства.

РЕШЕНИЕ:

1. Заявку одобрить и осуществить заказ продуктов питания на февраль 2018 года.

Председатель
Секретарь

Л.П. Михайлина
О.Н. Мельникова

Литература

5. Ладодо К., Дружинина Л. Контроль за организацией питания детей в ДОУ //Дошк. воспит. – 1990. –№1, стр. 83.
6. Мосов А.В. Контроль питания в ДОУ //Справочник руководителя дошкольного учреждения. – 2009. –№4, стр. 52.
7. Организация рационального питания детей в ДОУ./ Сост. Беленова Г.И., Павлова Т.А. – Воронеж, ЧП Лакоценин С.С., 2007. – 208 с.
8. Табунидзе Л.В. Контроль питания в ДОУ //Справочник руководителя дошкольного учреждения. – 2006. –№3, стр. 11.