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

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в ДОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а так же их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питании детей в ДОУ занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все руководитель. (см. ФЗ «Об образовании» п.5, ст.51; Типовое положение о дошкольном образовательном учреждении от 12.09.2008 г. №666 раздел II п. 24 – «Организация питания в дошкольном образовательном учреждении возлагается на дошкольное образовательное учреждение»).  
Организация питания детей начинается задолго до поступления продук¬тов 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). Составляется план мероприятий по контролю за организацией питания в ДОУ 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 заведующей.  
С целью проверки организации процесса питания руководитель учреждения контролирует: санитарное состояние пищеблока, наличие условий в группе 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 учеб¬ного 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).  
Заведующей необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. А именно, проконтролировать  как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (напри¬мер, 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, поступаю¬щую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность по¬ступающих продуктов.  Помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Необходимо следить, чтобы все продукты были произведены в Ставропольском  крае. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализа¬ции в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продук¬та) (Приложение №10). В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имею¬щих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, напри¬мер, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.  
В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей (см. СанПиН, приложение №10). Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. В ДОУ ведется меню для детей дошкольного возраста. Проверяя меню необходимо учитывать, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые (такие как рыба, творог, яйца) включаются в рацион через 1-2 дня. При этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем (или лицом, назначенным приказом руководителя) ежедневно, надень вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех детей.  
Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается (см. памятку Приложение №11). Если по каким-либо причинам возникает необходи¬мость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их пло¬хого качества), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует заведующая. Ис¬правления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если про¬изводится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невос¬требованных (прибавленных) продуктов питания.  
Контроль за качеством пищи ежедневно проводит бракеражная комиссия, 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 про-дуктов (масло, мясо, рыба и др.) членами Совета по питанию проводится контрольное взвешивание про¬дуктов, 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 ка¬лорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.  
Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне должна быть вы-мерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и срав-нением среднего веса порции по меню.  
Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требовани¬ям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метроло-гической службы не реже одного раза в год. Руководитель ДОУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца.  
Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ДОУ. В технологических картах обычно указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих граф:  
•    масса "брутто" - масса продукта до его холодной обработки;  
•    масса "нетто" - масса продукта с учетом тепловых потерь при хо¬лодной обработке;  
•    выход порций;  
•    состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто";  
•    технология приготовления блюда.  
Картотека блюд утверждается приказом руководителя ДОУ и корректи-руется по мере необходимости. В учреждении  есть картотека блюд для повара, 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 бракеражная комиссия  вместе с руководителем учреждения. Качество готовой продукции контролируют по Журналу бракеража го¬товой продукции и по наличию взятых суточных проб.  
Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло-молочные продукты. В журнале необходимо отражать их точное название, например, «Бифидок», «Кефир», сок «Яблочный »,  и т.д. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) (Приложение №13). Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 ч при температуре от +2 до +6 °С (см. СанПиН п 2.10.24), (приложение №14).  
Очень важно постоянно держать на контроле организацию питания детей в группе. При проверке необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания,  доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола), на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, на слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков. В этом вопросе большую помощь оказывает комиссия по питанию, которая ежедневно в разные отрезки времени контролирует питание детей и свою оценку фиксирует в специальном журнале (Приложение №15).  
Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений (Приложение №16), соблюдения правил мытья посуды (Приложение №17), оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат), активности применяемых дезинфицирующих растворов. Следует обратить внимание на наличие достаточного количества промаркированных разделочных досок, правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Руководитель следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников.  По результатам проверок санитарного состояния пищеблока членами Совета по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке.  
Кроме вышеотмеченного, руководитель ДОУ обязан контролировать работу завхоза по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков.  Контролировать рациональ¬ное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, вести их учет, рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость дето- дня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Возможен учет как в письменной форме, так и в электронном виде. Это позволяет значительно упростить работу завхоза, избежать рутинных расчетов и переписываний.  
Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. Все формы учетной документации (журналов) даны в приложении №18.  
В завершении следует отметить, что рассмотрение вопросов организации питания должно быть на разных уровнях: родительские собрания, педсоветы, производственные совещания, заседания Совета по питанию, но все эти мероприятия должны подтверждаться документально (протокол, справка, акт и т.д.) (Приложение №19).

Приложение №5  
Приложение к  Пр. № 5 от 02.09. 2013г.  
УТВЕРЖДАЮ  
                                                                                  Заведующая МДОУ «Детский сад № 37 «Ландыш»  
 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В.Киреева

План  мероприятий  
по контролю за организацией питания    
                             МДОУ  «Детский сад № 37 «Ландыш»  
 на  2013-2014  учебный  год

№    Мероприятия    Дата      Ответственные  
Организационная  работа  
1.        Издание приказов  по  организации питания  на  2013-2014  учебный  год    август        Н.В.Киреева   
2.        Разработка  плана  работы по организации питания  МДОУ  «Детский сад №37  на  2013-2014  учебный  год    август         Н.В.Киреева  
3.        Заседание совета  по  питанию    1  раз  в месяц         Н.В.Киреева  
4.        Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования    ежедневно               повар  
  Кузнецова А.Ю.  
5.        Приобретение  спецодежды для поваров    май 2013г.            Н.В.Киреева  
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         Н.В.Киреева  
8.        Своевременная замена колотой посуды.    По мере необходимости       Кузнецова А.Ю.  
9.        Утверждение и апробирование новых технологических карт    по мере необходимости       Кривсун Л.Ю.  
    Н.В.Киреева  
10.                  
11.        Семинар для заведующих МДОУ на тему «Контроль за организацией питания»    декабрь        Н.В.Киреева  
12.                     Н.В.Киреева  
Работа   с  родителями  
1.    Информирование  родителей  об  ассортименте  питания  детей (меню на сегодня).    ежедневно    Кузнецова А.Ю.  
2.    Индивидуальное  консультирование родителей  детей с  плохим  аппетитом.    по мере  необходимости    Сергеева Е.В.   
3.    Консультирование  по  вопросам  организации питания детей в  семье через  уголки для родителей         
1 раз в месяц      
воспитатели  группы  
4.    Оформление    стенда  «Приятного  аппетита»    октябрь     воспитатели  группы  
5.    Выпуск информации для папки - передвижки «Поговорим о правильном питании»    январь    Воспитатель Е.В.Сергеева.   
6.    Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»    апрель    воспитатели группы  
7.    Заседание  родительского комитета  по организации питания  в ДОУ. Выполнение натуральных  норм.    Март    родительский комитет   
8.    Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»             Июль    воспитатели группы  
9.    Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»           Август    воспитатели группы  
Работа с кадрами  
1.        Проверка знаний СанПиНов повара.    Сентябрь    Н.В. Киреева  
2.        Консультация  для  помощников   воспитателей на тему: «Организация  процесса  питания».      
Октябрь      
Н.В. Киреева  
3.        Оперативный контроль «Привитие  культурно - гигиенических  навыков».    Ноябрь    Н.В. Киреева  
4.        Производственное совещание:   
1.    «Роль помощника воспитателя в организации питания детей»  
2.    «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»    декабрь      
Н.В. Киреева   
Е.В. Сергеева   
       С.В. Руднева  
5.        Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».    февраль    Н.В. Киреева  
6.        Педагогический  совет «Организация  питания  воспитанников в ДОУ».  
    15.03.2009    Сергеева Е.В.  
Работа с детьми  
1.    Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».    Октябрь    М.А. Корниенко  
кружковая работа  
2.    Коллаж «Приглашаем к столу»    ноябрь    Воспитатель  
 Е.В. Сергеева  
3.    Экскурсия детей на пищеблок.    ноябрь    воспитатели группы  
4.    Занятие  «Путешествие в страну полезных продуктов»    декабрь    Воспитатель   
Е.В. Сергеева  
5.    Создание центров этикета в группах    март    воспитатели  группы  
6.    Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»    апрель    Воспитатели группы  
Контроль за организацией  питания  
1.    Осуществление  осмотра   при  поступлении  каждой  партии продукции    ежедневно    Н.В.Киреева  
2.    Соблюдение  правил  хранения  и  товарного соседства    ежедневно    Н.В.Киреева  
3.    Контроль за санитарным  состоянием  рабочего места    ежедневно    Н.В.Киреева  
4.    Соблюдение  санитарных  требований  к отпуску готовой  продукции    ежедневно    Н.В.Киреева  
5.    Соблюдение и  выполнение  санитарно-эпидемиологических  требований  к организации питания      
ежедневно    Н.В.Киреева  
6.    Соблюдение  технологических инструкций    ежедневно    Н.В.Киреева  
7.    Снятие  суточной  пробы и отбор  для хранения    ежедневно    А.Ю. Кузнецова  
8.    Осуществление контроля  качества  продукции,  наличия товаросопроводительных документов, ведение  учётно-отчётной   документации      
постоянно    Н.В.Киреева   
А.Ю. Кузнецова

9.    Контроль  за  закладкой  продуктов  на  пищеблоке    ежедневно    комиссия  по  питанию  
10.    Осуществление входного контроля за условиями  транспортировки продуктов  питания  от  поставщиков  
    по мере привоза продуктов      
Н.В. Киреева  
11.    Контроль за организацией  процесса  кормления в   группе    систематически    комиссия  по  питанию  
родители  
12.    Контрольные  взвешивания  порций  на  группах    по мере необходимости    комиссия по  питанию  
родители  
13.    Соблюдение  инструкций выполнения  технологических   процессов  на  пищеблоке    постоянно    Е.В.Сергеева  
С.В.Руднева  
14.    Соблюдение графика  выдачи  готовой  продукции  на  группе    ежедневно    комиссия  по  питанию  
15.    Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.    1 раз в месяц    Санитарная комиссия  
16.    Контроль за температурным режимом в холодильных установках.    ежедневно    А.Ю.Кузнецова  
17.    Снятие остатков продуктов питания на складе    1 раз в месяц          Н.В.Киреева  
18.    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    Н.В.Киреева  
2.    Подача заявок на продукты.    2 раза в неделю    А.Ю. Кузнецова  
3.    Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.    По мере поступления    Совет по питанию

Приложение №6  
ПРИНЯТО                            УТВЕРЖДАЮ  
Советом по питанию                    Заведующая МДОУ «Детский сад № 37  
МДОУ «Детский сад №37                    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.В.Киреева  
Протокол № 5 от « 02 »  09      2013   г.             Пр. от « 02»   09    2013   г.

План работы совета по питанию

№ п/п    Мероприятия    Дата    Ответственные  
1.        Утверждение плана работы на год и графиков контроля.  
Выполнение натуральных норм питания.    Сентябрь    Председатель Совета по питанию  
Н.В.Киреева  
2.        Организация питания в группе.  
Выполнение натуральных норм питания.    Октябрь    Е.В.Сергеева  
3.        Отчет о работе с поставщиками продуктов питания.  
Выполнение натуральных норм питания.    Ноябрь    Заведующая  
Н.В.Киреева  
4.        Отчет комиссии по питанию.  
Выполнение натуральных норм питания    Декабрь    Е.В.Сергеева  
воспитатель  
5.        Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание.  
Выполнение натуральных норм питания.    Январь    Заведующая   
Н.В.Киреева  
6.        Ведение документации на пищеблоке.  
Выполнение натуральных норм питания.    Февраль    А.Ю. Кузнецова  
7.        Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации.  
Выполнение натуральных норм питания.    Март     Заведующая   
Н.В.Киреева  
8.        Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.  
Выполнение натуральных норм питания.    Апрель    Е.В.Сергеева С.В.Руднева  
9.        Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.  
Выполнение натуральных норм питания.    Май    Заведующая  
Н.В.Киреева

10.        Выполнение режима питания в летний период.  
Выполнение натуральных норм питания.    Июнь    Заведующая  
Н.В.Киреева

11.        Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей.  
Выполнение натуральных норм питания.    Июль             Воспитатель   
Е.В. Сергеева  
12.        Подведение итогов работы совета.  
Выполнение натуральных норм питания.    Август    Председатель Совета по питанию   
Н.В. Киреева

   
Приложение №7  
Циклограмма контроля за организацией питания в ДОУ  на месяц  
          
Объекты контроля    1 неделя    2 неделя    3 неделя    4 неделя  
    Пн    Вт    Ср    Чт    Пт    Пн    Вт    Ср    Чт    Пт    Пн    Вт    Ср    Чт    Пт    Пн    Вт    Ср    Чт    Пт  
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки                                                                                  
Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи                                                                                  
Исправность технологического и холодильного оборудования                                                                                  
Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря                                                                                  
Ведение журнала температур¬ного режима холо¬дильного оборудования, журнала здоровья работников пищеблока                                                                                  
Соблюдение товар¬ного соседства при хранении продуктов питания                                                                                  
Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов                                                                                  
Бракераж готовой продукции                                                                                  
Условия хранения моющих средств и дез растворов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность)                                                                                  
Состояние посуды для приготовления и приема пищи                                                                                  
Наличие товаро- сопроводительных документов, подтверждающих их качество                                                                                  
Сроки реализации продуктов                                                                                  
Суточные пробы, отбор и хранение                                                                                  
Соблюдение поточности технологических процессов                                                                                  
Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций                                                                                  
Соответствие закладки продуктов меню-требованию                                                                                  
Соблюдение технологии приготовления блюд                                                                                  
Создание условий в группах для приема пищи в соответствии с возрастом                                                                                  
Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки                                                                                  
   
Приложение №8  
Справка  
по итогам тематического контроля   
 «Организация питания в ДОУ»   
по МДОУ «Детский сад №37 «Ландыш»

Сроки: 14.04.2014г.-17.04.2014г.  
Исполнители:     Заведующая – Н.В. Киреева  
                Председатель ПК – С.В. Руднева  
                        Воспитатель – Е.В. Сергеева  
                  
Цель: усилить контроль за организацией питания детей в ДОУ.

Основные формы и методы контроля:   
1.    Наблюдение за организацией питания в группе;   
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 трехразовое питание на основе примерного осенне-зимнего десятидневного меню утвержденного руководителем Н.В. Киреевой. В детском саду имеется картотека технологических карт, утвержденная заведующей и согласованная с технологом АНМРО  Л.Ю. Кривсун.  Экземпляр картотеки находится  на пищеблоке. На второй завтрак дети получают соки, фрукты.   
Для информации родителей вывешивается ежедневно меню, утвержденное заведующей и подписанное ответственным лицом за питание,  для  помощников  воспитателей вывешена информация: график выдачи готовой продукции, норма порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.  
Ответственный за организацию питания аккуратно ведет всю необходимую документацию, составляет меню-требование на детей садовского возраста. В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, ответственный за организацию питания  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 поваром, утверждаются заведующей.  
Стоимость питания (в расчете на одного воспитанника в день) на конец 2013 года составляла  52 руб. Анализируя выполнение норм питания  по основным продуктам за 2013 год установлено, что по молоку выполнено 46%, по мясу выполнено 87%, по рыбе – 89%, по сметане – 82%, по творогу –  66%, по маслу сливочному – 60%, по сыру – 31%, по яйцу – 89%, по овощам – 65%, по фруктам – 54%.   
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 2013-2014 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 группе, 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  стеллажи, поддоны. Для хранения скоропортящихся продуктов в полном объеме имеется холодильное оборудование.  Ответственный по питанию, ежедневно ведет журнал контроля температурного режима холодильников. При хранении продуктов питания соблюдается товарное соседство. Продукты питания поставляются в детский сад согласно поданных заявок.  Ответственный по питанию 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.   
Контроль за организацией питания на группе осуществляет комиссия по питанию, назначенная приказом № 3-П от 02.09.2013г.  
В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется  в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка, нож).   
С помощью опроса «Твоё любимое блюдо», удалось выявить, какие блюда нравятся нашим детям больше всего. Результаты опроса позволили сделать вывод, что рацион ребенка вне детского сада весьма однообразен и мало полезен для его здоровья. Одна из основных причин такой ситуации – отсутствие соответствующих знаний у родителей, а также острый дефицит времени, постоянно испытываемый взрослыми.   
Перечисленные факторы свидетельствуют о том, что у ребенка дошкольного возраста сложившиеся пищевые предпочтения впоследствии могут привести к серьезным проблемам со здоровьем.  
Поэтому на педагогическом совете было решено разработать мероприятия с детьми и родителями по формированию у дошкольников рационального пищевого поведения как неотъемлемую и важнейшую часть здорового образа жизни.

Рекомендации:  
1.    Приобрести измельчитель овощей за счет родительских средств. Срок: до 01.05.14г. Ответственный Киреева Н.В.  
2.    Разработать инструкции по снятию суточной пробы,  Срок: до 01.05.14г. Ответственный по питанию Кузнецова А.Ю.  
3.    Приобрести кастрюлю объемом 10 литров, таз для замешивания теста, ковши, ведра для отходов. Срок: до 01.05.14г. Ответственный  Киреева Н.В.  
4.    Заменить столовые приборы (ножи и вилки) в группе. Срок: до 01.05.14г. Ответственный Киреева Н.В.  
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». Срок: до 15.05.2014г. Ответственный:  воспитатель  Корниенко М.А.  
7.    Систематически осуществлять поверку весов на пищеблоке. Срок: один раз в год. Ответственный Киреева Н.В.  
      Срок: до 20.05.20014г.        Ответственный: председатель  Киреева Н.В.  
8.    Разработать мероприятия с детьми и родителями по формированию рационального пищевого поведения. Срок: до 01.09.2014г. Ответственный:  воспитатель М.А. Корниенко

Заведующая МДОУ «Детский сад № 37 «Ландыш» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.В.Киреева/

         Председатель ПК                                                                                 С.В. Руднева

 Воспитатель                                                   Е.В. Сергеева

Приложение №9  
Справка  
по результатам оперативного контроля   
«Состояние охраны труда на пищеблоке»   
в МДОУ детский сад № 16

Сроки: 17.04.2014г. – 18.04.2014г.  
Исполнители:        Заведующая –  Н.В.Киреева  
                Воспитатель – Е.В.Сергеева  
                Председатель ПК – С.В.Руднева

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 заведующая (при ее отсутствии – воспитатель) проводит осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. На пищеблоке вывешена памятка по соблюдению личной гигиены сотрудников.  Заведующая 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 по эксплуатации холодильного оборудования. Сотрудники пищеблока систематически проходят инструктаж по ОТ на рабочем месте с заполнением журнала регистрации инструктажа. В наличии медицинская аптечка, укомплектованная необходимыми для оказания первой медицинской помощи медикаментами и перевязочными материалами, а также противоожоговыми средствами. Опись препаратов находится в аптечке. На крышке аптечки имеется адрес и номер телефона ближайшего лечебного учреждения.   
Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. В наличии приточно-вытяжная вентиляция. Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (утв. Минтопэнерго России от 06.10.99).  В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования. Все электро розетки 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 01.05.2014г. Ответственный: заведующая Н.В. Киреева  
2.    Систематически следить за исправностью электропроводки и электрооборудования. Срок: 1 раз в квартал. Ответственный: заведующая Н.В. Киреева  
3.    Приобрести диэлектрический коврик. Срок: до 01.05.2014г. Ответственный заведующая Н.В. Киреева.

Заведующая МДОУ «Детский сад №37 «Ландыш» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.В. Киреева/  
Воспитатель                                                                                         Е.В. Сергеева  
Председатель ПК                             С.В.Руднева

Приложение №10  
\  
Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании

Мясо  
Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образую¬щаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свеже¬го 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. Кон¬систенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.  
Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определя¬ют 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 вы¬деляющегося при варке пара. Бульон-  должен быть прозрач¬ным,  блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнило¬стного 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, прозрач¬ные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажа¬тии 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 отта¬ивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.  
У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, по¬крыта 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 появля¬ются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверх¬ность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкаче¬ственности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и оп¬ределяется характер запаха). Применяется также пробная варка (ку¬сок 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. Доброкаче¬ственное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, не-свойственных 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 использо¬вание творога разрешается только после термической обработки.  
Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без кру¬пинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.  
Сметана в детских учреждениях всегда используется после тер¬мической обработки.  
Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномер¬ный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторон¬них примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от жел¬того края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в слу¬чае 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 ис¬пользовать 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 усох¬шие, длительно хранящиеся всплывают.

Приложение №11  
Памятка  
по составлению и оформлению меню - требования на выдачу продуктов питания.  
Меню - требование (ф.299) применяется для выдачи продуктов питания со склада (кладовой); составляется ежедневно на следующий день в одном экземпляре  на 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 ( поваром);  
на лицевой стороне справа вверху утверждается руководителем учреждения и проставляется печать.  
Меню - требование на конкретную дату должно подписываться предыдущим днем. Например, меню на 21 февраля составляется  ответственным по питанию  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  заведующая, комиссия по питанию.  
Для    усиления    контроля    над    расходованием    продуктов    питания    и упорядочения их учета можно (но не обязательно) производить округление в крайней правой колонке «Расход продуктов питания (количество) за день, кг».  
До двух знаков после запятой  
−    масло сливочное  
−    масло растительное  
−    хлеб и хлебобулочные изделия  
−    томатная паста сахар  
−    сухофрукты кондитерские изделия мука пшеничная.  
Например, для приготовления омлета на 24 ребенка при норме расхода 0,004 кг требуется 0,096 кг масла сливочного, а для приготовления пудинга творожного на 24 ребенка при норме расхода 0,003 кг требуется 0,072 кг масла сливочного. Итого расход масла сливочного за день составил 0,168 кг, можно округлить до 0,17 кг.  
До одного знака после запятой  
−    крупы  
−    овощи и картофель  
−    фрукты  
Например, для приготовления супа горохового на 24 ребенка при норме расхода 0,060 кг требуется 1,440 кг картофеля, а для приготовления картофельного пюре на 24 ребенка при норме расхода 0,145 кг требуется 3,480 кг картофеля. Итого расход картофеля за день составил 4,920 кг, можно округлить до 4,9 кг.  
Для соблюдения сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов (молочные и кисломолочные, колбасные изделия, рыба, мясные продукты, консервация) их списание должно регулироваться нормой закладки на одного ребенка.  
Основание : «Методические указания об организации учета и инвентаризации имущественно - материальных ценностей у материально ответственных лиц в учреждениях системы образования» (Приказ № 45 от 28.01.1986 г.); Положение об учетной политике управления образованием.

Приложение №12

Инструкция по измерению объема блюд

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.  
Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.  
Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.  
Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать ±3%, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Приложение №13  
Методика органолептической оценки пищи  
Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.  
Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образ¬цов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется вне¬шний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот пока¬затель особенно важен, так как с помощью обоняния можно устано¬вить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда дру¬гие установить еще не удается. Запах определяют при той температу¬ре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запа¬хов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илис¬тый запахи .  Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.  
Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наи¬большей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупно- зернистость, рассыпчатость и т. д.  
Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горь¬кий, соленый.  
При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила пре¬досторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не про¬водится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недо¬брокачественность.  
Оценка первых блюд  
Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в не¬большом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блю¬да, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготов¬ления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать вни¬мание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.  
При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарез¬ки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарез¬ки). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.  
При органолептической оценке обращают внимание на прозрач¬ность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Не¬доброкачественные 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 струй¬кой 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 при¬сущим 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 заправляет¬ся 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 на¬резки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхно¬сти и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на повер-хности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в техно¬логии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверх¬ность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хра¬нении 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 пред¬ставление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецепту¬ры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изде¬лий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).  
Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые долж¬ны легко входить в толщину готового продукта.  
При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко при¬обретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выражен¬ным 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 кон¬систенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяют¬ся друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, прове¬ряют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с заплани¬рованной 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 фор¬му 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 си¬неватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить вни¬мание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабо¬раторию.  
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 та¬ким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые дос¬тоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

Приложение №14  
ПАМЯТКА   
по снятию суточной пробы

Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции.   
Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагополучной эпидемиологической ситуации.   
Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6º С.   
Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственный по питанию.

СанПиН 2.4.1.1249-03  
п. 2.10.24

Приложение №15  
Форма ведения журнала   
«Контроль за организацией питания в группе»

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 15 детей 2 неправильно держат ложку.    Руководство процессом питания осуществляется методически правильно.    Своевременно раздает второе блюдо, внешний вид блюд эстетичен. Принимает участие в воспитании культурно-гигиенических навыков.

Приложение №16

График уборки пищеблока  
По муниципальному дошкольному учреждению «Детский сад №37 «Ландыш»

Ежедневно проводить уборку:

мытье полов;  
            удаление пыли и паутины;  
            протирание радиаторов  
            протирание подоконников.

Еженедельно проводят:

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

Один раз в месяц проводят:

генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря

Заведующая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.В.Киреева/

Приложение №17  
Режим мытья кухонной посуды  
1.    Для мытья кухонной посуды используют металлические ванны.  
2.    Температура горячей воды в точке разбора - не менее 65°.  
3.    Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не ниже 40°С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.   
4.    Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь: лопатки, мешалки и др. - после мытья в первой ванне с горячей водой (50°С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой с температурой не ниже 65°С во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.  
5.    Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65° (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках. Столовые приборы после очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых    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 эпид ситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем простирывают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.  
8.    Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.  
СанПиН 2.4.1.1249-03

Заведующая МДОУ «Детский сад № 37 «Ландыш» \_\_\_\_\_\_\_\_\_/Н.В. Киреева/