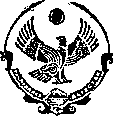
****

**РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН  
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЕМ  
 АДМИНИСТРАЦИИ ГО «ГОРОД КАСПИЙСК»  
МУНИЦИПИАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №8  
 «ДЮЙМОВОЧКА»**

**г.Каспийск ул.Ленина 5 «А» тел. 5-16-94**

СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

Председатель ПК Заведующая МБДОУ № 8

Магомедова Э.С\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ З.К.Гасанова

**Приказ № \_ \_ \_ \_ \_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**Положение об организации питания в ДОУ**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным Законом РФот 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Типовым положением о дошкольном образовательном учреждении от 11.03.2014г., Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях (СанПиН 2.4.1.3049-13), утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013г. № 26.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок организации питания детей в МБДОУ, разработано с целью создания оптимальных условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания детей и соблюдения условий приобретения и хранения продуктов.

2. Организация питания на пищеблоке

2.1. Организация питания в детском саду возлагается на администрацию детского сада.

2.2. В детском саду предусматривается помещение для питания детей. Контроль за качеством, разнообразием, витаминизацией блюд, закладкой продуктов питания, кулинарной обработкой, выходом блюд, вкусовыми качествами пищи, санитарным состоянием пищеблока, правильностью хранения, соблюдением реализации продуктов возлагается на медицинский персонал, заведующего.

2.3. Детский сад совместно с Учредителем определяет потребность в материальных ресурсах и продуктах питания, приобретает их в централизованном порядке и на договорных началах.

2.4. Детский сад обеспечивает сбалансированное питание детей, необходимое для нормального роста и развития с учетом режима работы детского сада и рекомендациями органов здравоохранения.

2.5. Воспитанники, посещающие МБДОУ получают трехразовое питание, обеспечивающее 85 % суточного рациона. При 12-часовом пребывании детей в МДОУ организуется «уплотненный» полдник , при этом завтрак должен составлять 20% суточной калорийности, второй завтрак 5 %, обед — 35%, «уплотненный» полдник — 35 %. В промежутке между завтраком и обедом организуется дополнительный прием пищи и второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. В суточном рационе допускаются отклонения калорийности на 10 %

2.6. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка;

2.7. Питание в МБДОУ осуществляется в соответствии с примерным 10-дневным меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста (приложение 1) и утвержденного заведующим МБДОУ .

2.8. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно, на следующий день составляется меню-требование и утверждается заведующим МБДОУ.

2.9. Для детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет меню - требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;

- объем блюд для этих групп;

- нормы физиологических потребностей;

- нормы потерь при холодной и тепловой обработки продуктов;

- выход готовых блюд;

- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;

- данные о химическом составе блюд;

- требования Роспотребнадзора в отношении запрещенных продуктов и блюд, использование которых может стать причиной возникновения желудочно-кишечного заболевания, отравления.

- сведениями о стоимости и наличии продуктов.

2.10. Меню-требование является основным документом для приготовления пищи на пищеблоке.

2.11. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку, без согласования с заведующего МБДОУ, запрещается.

2.12. При необходимости внесения изменения в меню /несвоевременный завоз продуктов, недоброкачественность продукта/ кладовщиком составляется объяснительная с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего. Исправления в меню-раскладке не допускаются.

2.13. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в приемных групп, с указанием полного наименования блюд.

2.14. Медицинский работник обязан присутствовать при закладке основных продуктов в котел и проверять блюда на выходе. Члены собрания работников также присутствуют при закладке основных продуктов, согласно утвержденного графика.

2.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций (приложение 2)

2.16. Выдавать готовую пищу детям следует только с разрешения бракеражной комиссии в составе повара, медработника, представителя администрации, после снятия ими пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд. При этом в журнале отмечается результат пробы каждого блюда.

2.17. В целях профилактики гиповитаминозов, непосредственно перед раздачей, медицинским работником осуществляется С-витаминизация III блюда.

2.18. Выдача пищи на группы осуществляется строго по графику.

3. Организация питания детей в группах

3.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:

- в создании безопасных условий при подготовке и во время приема пищи;

- в формировании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.

3.2. Получение пищи на группу осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим МБДОУ.

3.3. Привлекать детей к получению пищи с пищеблока категорически запрещается.

3.4. Перед раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:

- промыть столы горячей водой с мылом;

- тщательно вымыть руки;

- надеть специальную одежду для получения и раздачи пищи;

- проветрить помещение;

- сервировать столы в соответствии с приемом пищи.

3.5. К сервировке столов могут привлекаться дети с 3 лет.

3.6. С целью формирования трудовых навыков и воспитания самостоятельности во время дежурства по столовой воспитателю необходимо сочетать работу дежурных и каждого ребенка (например: салфетницы собирают дежурные, а тарелки за собой убирают дети).

3.7. Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.

3.8. Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:

- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом;

- разливают III блюдо;

- в салатницы, согласно меню, раскладывают салат (порционные овощи);

- подается первое блюдо;

- дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата (порционных овощей);

- по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники;

- дети приступают к приему первого блюда;

- по окончании, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого;

- подается второе блюдо;

- прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.

3.9. В группах раннего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают.

4. Порядок учета питания

4.1. К началу учебного года заведующий МБДОУ издает приказ о назначении ответственного за питание, определяются его функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно составляется меню-раскладка на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 8.00 до 10.00 утра, подают педагоги.

4.3.В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, главным образом детям старшего дошкольного и младшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4.Выдача неиспользованных порций в виде дополнительного питания или увеличения выхода блюд оформляется членами бракеражной комиссии соответствующим актом.

4.5. С последующим приемом пищи (обед, полдник) дети, отсутствующие в учреждении, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся невостребованными, возвращаются на склад по акту. Возврат продуктов, выписанных по меню для приготовления обеда не производится, если они прошли кулинарную обработку в соответствии с технологией приготовления детского питания:

-мясо, куры, печень, так как перед закладкой на обед , производимой в 9.30ч., дефростируют (размораживают). Повторной заморозке указанная продукция не подлежит;

-овощи, если они прошли тепловую обработку;

-продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

4.6. Возврату подлежат продукты: яйцо, консервация (овощная, фруктовая), сгущенное молоко, кондитерские изделия, масло сливочное, молоко сухое. масло растительное, сахар, крупы, макароны, фрукты, овощи.

4.7. Учет продуктов ведется в журнале поступления продуктов. Записи производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца подсчитываются итоги.

4.8. Начисление оплаты за питание производится Учетно-расчетным центром Управления образования на основании табелей посещаемости, которые заполняют педагоги. Число д/дней по табелям посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании. Бухгалтерия, сверяя данные, осуществляет контроль рационального расходования средств.

4.9. Расходы по обеспечению питания детей включаются в оплату родителям, размер которой устанавливается Учредителем.

5. Разграничение компетенции по вопросам организации питания в МБДОУ

5.1. Руководитель учреждения создаёт условия для организации питания детей;

5.2. Несёт персональную ответственность за организацию питания детей в учреждении;

5.3. Представляет Учредителю необходимые документы по использованию денежных средств;

5.4. Распределение обязанностей по организации питания между руководителем МБДОУ, медицинским работником, работниками пищеблока, кладовщиком отражаются в должностной инструкции.

6. Финансирование расходов на питание детей в ДОУ

6.1. Расчёт финансирования расходов на питание детей в ДОУ осуществляется на основании установленных норм питания и физиологических потребностей детей;

6.2. Финансирование расходов на питание осуществляется за счёт внебюджетных средств и частично за счет бюджетных средств, для детей льготной категории (инвалиды, дети, оставшиеся без попечения родителей) основание – Федеральный Закон РФ от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

6.3. Объёмы финансирования расходов на организацию питания на очередной финансовый год устанавливаются с учётом прогноза численности детей в МБДОУ.

6.4. Финансовое обеспечение питания отнесено к компетенции заведующего МБДОУ, главного бухгалтера централизованной бухгалтерии

7.Ведение специальной документации по питанию:

7.1.Приказы и распоряжения вышестоящих организаций по данному вопросу.

7.2. «Примерное 10 ти дневное меню»,утвержденное руководителем учреждения и глав.врачом РОСПОТРЕБНАДЗОРА.

7.3.Картотека технологических карт приготовления блюд.

7.4.Приказ руководителя по учреждению «Об организации питания детей».

7.5.Наличие информации для родителей о ежедневном меню для детей.

7.6. Наличие графиков:

выдача готовой продукции для организации питания в группах;

нормы порций – объем пищи в граммах для детей в соответствии с возрастом.

7.7.Ежедневное меню-требование на следующий день.

7.8.Специальные журналы:

-журнал бракеража сырой продукции;

-журнал бракеража готовой продукции;

-журнал закладки основных продуктов;

-накопительная ведомость;

-журнал регистрации медицинских осмотров работников пищеблока.

7.9.Инструкции:

-по выполнению санитарно-эпидемиологического режима,

-по охране труда и пожарной безопасности,

-по санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в МБДОУ.

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

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в ДОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а так же их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питании детей в ДОУ занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все руководитель. (см. ФЗ «Об образовании» п.5, ст.51; Типовое положение о дошкольном образовательном учреждении от 12.09.2008 г. №666 раздел II п. 24 – «Организация питания в дошкольном образовательном учреждении возлагается на дошкольное образовательное учреждение»).

Организация питания детей начинается задолго до поступления продук­тов на пищеблок. В начале учебного года руководитель издает приказы «Об организации питания детей в ДОУ» *(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 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)*.

Заведующей необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (напри­мер, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) (*см. СанПиН, приложение № 13, 14*), имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОУ.

Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступаю­щую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность по­ступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на **каждый вид** продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Необходимо следить, чтобы все продукты были произведены в Краснодарском крае. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующей хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализа­ции в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продук­та) *(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, имею­щих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, напри­мер, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей (*см. СанПиН, приложение №10*). Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в ДОУ ведется 2 меню: для детей дошкольного возраста и ясельного возраста. Проверяя меню необходимо учитывать, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые (такие как рыба, творог, яйца) включаются в рацион через 1-2 дня. При этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму. Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 10-дневного меню, утверждается руководителем (или лицом, назначенным приказом руководителя) ежедневно, надень вперед. В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех детей.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается *(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 заведующая. Ис­правления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если про­изводится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невос­требованных (прибавленных) продуктов питания.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных про­дуктов (масло, мясо, рыба и др.) членами Совета по питанию проводится **контрольное взвешивание** про­дуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта *(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 ДОУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ДОУ. В технологических картах обычно указывается рецептура приготовления блюда и обязательно содержатся сведения следующих граф:

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

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

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

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

Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло­молочные продукты. В журнале необходимо отражать их точное название, например, «Бифилайф», «Бифидок», «Кефир», сок «Яблочный витаминизированный», сок «Яблочный прямого отжима» и т.д. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) *(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)*.

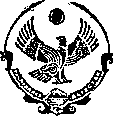
Очень важно постоянно держать на контроле организацию питания детей в группах. При проверке необходимо обращать внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола), на организацию процесса кормления, аппетит детей, отношение 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 следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. По результатам проверок санитарного состояния пищеблока членами Совета по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке.

Кроме вышеотмеченного, руководитель ДОУ обязан контролировать работу завхоза по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а так же их остатков, контролировать рациональ­ное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, вести их учет, рассчитывать стоимость питания за месяц, знать стоимость детодня, сверять по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Возможен учет как в письменной форме, так и в электронном виде. Это позволяет значительно упростить работу завхоза, медсестры, избежать рутинных расчетов и переписываний.

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации, а именно журналов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08. Все формы учетной документации (журналов) даны *в приложении №18*.

В завершении следует отметить, что рассмотрение вопросов организации питания 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)*.



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

АДМИНИСТРАЦИЯ ГО «город КАСПИЙСК»

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД№8**

**«Дюймовочка»**

**г. Каспийск, ул. Ленина 5-а Тел.(факс )5 –16 -94**

Приказ

\_\_.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_

Об организации питания детей

МБДОУ детский сад № 8

С целью организации сбалансированного рационального питания де­тей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по данному вопросу в 2017-2018 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «При­мерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в воз­расте от 2,5 до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12-ти часовым режимом функциони­рования», утверждённым начальником ТО ТУ Роспотребнадзора по Каспийску.

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заве­дующей ДОУ.

1.1.Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2017-2018 учебный год (приложение №1).

1. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Максимову Олесю.Ю .

3. Ответственному за питание Максимовой О.Ю:

* 1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указан­ного в меню.
  2. При составлении меню-заказа учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка, проставляя норму выхода блюд;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню дописывать его в конце списка;

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

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

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

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

4.2. За своевременность доставки продуктов, точность веса, коли­чество, качество и ассортимент получаемых со склада несёт ответственность заведующая хозяйством Вагидова К.М.

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача  
оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ детский сад № 8 и поставщика.

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

1. 5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Максимову Олесю.Ю .

или членов комиссии по питанию.

1. Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возла­гается на медицинскую сестру Максимову Олесю.Ю .

.

6. Поварам Магомедовой У.Р., Везировой Н.М. необходимо:

6.1. Строго соблюдать технологию приготовления блюд;

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

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

6.4. Работникам пищеблока необходимо раздеваться в специально отведённом месте.

7. На пищеблоке необходимо иметь:

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

- картотеку технологии приготовления блюд;

- медицинскую аптечку;

- график выдачи готовых блюд;

- нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- суточную пробу за 2 суток;

- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

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

Вторая Младшая группа Салихова Ф.Н.

Магомедова М.М

Сефералиева Э.С

Средняя младшая группа Магомедова Э.С

Шамхалова З.Н

Яхяева М.М

Старшая группа Велиева Г.Р

Эседова А.С

. Алиева Э.Ч

Подготовительная группа Мурсалова Ф.Р

Ахмедова М.М

Габибуллаева К.Н

Первая млд. группа Адамова А.М

Рахманова Р.К.

Нуралиева М.Н

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

9.Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

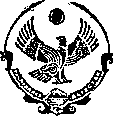
Ответственность за выполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Максимову О.Ю;старш воспит Аристову Ф.Г и завхоза Вагидову К.М.

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

Заведующая МБДОУ детский сад № 8 З.К.Гасанова

С приказом ознакомлены:

*Приложение №2*



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

АДМИНИСТРАЦИЯ ГО «город КАСПИЙСК»

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД№8**

**«Дюймовочка»**

**г. Каспийск, ул. Ленина 5-а Тел.(факс )5 –16 -94**

Приказ № \_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_

О создании совета по питанию

В целях контроля за организацией питания в детском саду

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать Совет по питанию в составе:

Председатель совета: заведующая МБДОУ Гасанова З.К

Члены совета: медсестра Максимова О.Ю

повар Магомедова У.Р

заведующая хозяйством Вагидова К.М.

ст.воспитатель Аристова Ф.Г.

2. В соответствии с основными направлениями деятельности Совета его основными задачами являются анализ и контроль:

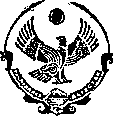
* за правильной организацией питания детей;
* за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
* за выполнением натуральных норм продуктов питания;
* за качеством приготовления пищи;
* за освоением денежных средств, выделяемых на питание
* за санитарным состоянием пищеблока
* за осуществлением индивидуального подхода в процессе питания
* за освещением вопросов организации питания с родительской общественностью

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ детский сад № 8 Гасанова З.К

С приказом ознакомлены:

*приложение №3*



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

АДМИНИСТРАЦИЯ ГО «город КАСПИЙСК»

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД№8**

**«Дюймовочка»**

**г. Каспийск, ул. Ленина 5-а Тел.(факс )5 –16 -94**

Приказ №\_\_\_\_

О создании комиссии по питанию

В целях контроля за организацией питания в детском саду

Приказываю:

1. Создать постоянно действующую комиссию по питанию в составе:

Председатель комиссии: Максимова О.Ю медицинская сестра

Члены комиссии: Аристова Ф.Г, старший воспитатель

Рашидова К.К , инструктор по физической культуре

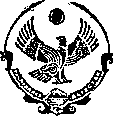
Адамова А.М –член.проф.союза

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

Заведующая МБДОУ детский сад № 8 Гасанова З.К.

С приказом ознакомлены:

*Приложение №4*



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

АДМИНИСТРАЦИЯ ГО «город КАСПИЙСК»

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД№8**

**«Дюймовочка»**

**г. Каспийск, ул. Ленина 5-а Тел.(факс )5 –16 -94**

Приказ № \_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г

О назначении ответственного за

снятие и хранение суточных проб

В целях обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб

Приказываю:

1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинскую сестру Максимову О.Ю.
2. В отсутствии медицинской сестры Максимовой О.Ю снятие проб и их хранение возложить на повара Везирову Н.М.
3. Пробы хранить в холодильнике.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ детский сад № 8 Гасанова З.К.

С приказом ознакомлены:

# *Приложение №5*

# Приложение к Пр. №\_\_\_\_ от \_\_\_\_. \_\_\_\_. 2017г.

# УТВЕРЖДАЮ

Заведующая МБДОУ детский сад № 8

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гасанова З.К

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

**План мероприятий**

**по контролю за организацией питания**

**МБДОУ детский сад № 8**

**на 2017-2018 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Дата** | **Ответственные** |
| **Организационная работа** | | | |
|  | Издание приказов по организации питания на 2014-2015 учебный год | Июнь | Гасанова З.К |
|  | Разработка плана работы по организации питания МБДОУ детский сад № 8 на 2014-2015 учебный год | Июнь | Гасанова З.К |
|  | Заседание совета по питанию | 1 раз в месяц | Максимова О.Ю |
|  | Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования | ежедневно | . повар  Магомедова У.Р. |
|  | Приобретение спецодежды для поваров | Май г. | Вагидова К.М |
|  | Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ | сентябрь | Совет по питанию |
|  | Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.  Приобретение ведер для отходов. | В течение года | Вагидова К.М |
|  | Своевременная замена колотой посуды. | По мере необходимости | Вагидова К.М |
|  | Утверждение и апробирование новых технологических карт | по мере необходимости | Гасанова З.К  Максимова О.Ю |
|  | Приобретение хлебниц для групп. | март | Вагидова К.М |
| **Работа с родителями** | | | |
| **1.** | Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня). | ежедневно | Максимова О.Ю |
| **2.** | Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом. | по мере необходимости | Педагог-психолог  Курбанова Г.Б. |
| **3.** | Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей | 1 раз в месяц | воспитатели групп |
| **4.** | Оформление стенда «Приятного аппетита» | октябрь | Воспитатели |
| **5.** | Фотовыставка «Питание и воспитание» | ноябрь | старший воспитатель Аристова Ф.Г |
| **7.** | Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей» | январь | воспитатели групп |
| **8.** | Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм. | Март | Гасанова З.К |
| **Работа с кадрами** | | | |
|  | Проверка знаний СанПиНов поваров. | Сентябрь | Максимова О.Ю |
|  | Консультация для помошников воспитателей на тему: «Организация процесса питания». | Октябрь | Максимова О.Ю |
|  | Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков». | Ноябрь | Т.М. Пацева |
|  | Производственное совещание:   1. «Роль помощника воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах» | декабрь | Максимова О.Ю  Аристова Ф.Г. |
|  | Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей». | февраль | Гасанова З.К. |
|  | Рабочие совещания по итогам проверки групп | 1 раз в месяц | Максимова О.Ю |
|  | Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ». | Август | Аристова Ф.Г. |
| **Работа с детьми** | | | |
| **1.** | Разработка программы «Обучение детей основам здорового питания» | сентябрь | Аристова Ф.Г. |
| **2.** | Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке выпекали». | Октябрь | Адамова А.М  кружковая работа |
| **3.** | Коллаж «Приглашаем к столу» | ноябрь | Мурсалова Ф.Р. |
| **4.** | Экскурсия детей на пищеблок. | ноябрь | воспитатели групп |
| **5.** | Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов» | декабрь | Воспитатели средн.старш.подгот.гр. |
| **6.** | Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов» | январь | Воспит. Подгот.гр. |
| **7.** | Создание центров этикета в группах | март | воспитатели старших возрастных групп |
| **8.** | Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры» | апрель | Воспит.подготовительная группа |
| **10.** | Изготовление макета «Живые витаминки» | май | Старш и подгот.гр. |
| **Контроль за организацией питания** | | | |
| **1.** | Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции | ежедневно | Максимова О.Ю  Вагидова К.М |
| **2.** | Соблюдение правил хранения и товарного соседства | ежедневно | Максимова О.Ю  Вагидова К.М |
| **3.** | Контроль за санитарным состоянием рабочего места | ежедневно | Максимова О.Ю  Вагидова К.М |
| **4.** | Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции | ежедневно | Максимова О.Ю |
| **5.** | Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания | ежедневно | Максимова О.Ю  Аристова Ф.Г. |
| **6.** | Соблюдение технологических инструкций | ежедневно | Максимова О.Ю  Вагидова К.М |
| **7.** | Снятие суточной пробы и отбор для хранения | ежедневно | Максимова О.Ю |
| **8.** | Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации | постоянно | Максимова О.Ю  Вагидова К.М |
| **10.** | Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке | ежедневно | Максимова О.Ю  Комиссия по питанию |
| **11.** | Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков | по мере привоза продуктов | Вагидова К.М |
| **12.** | Контроль за организацией процесса кормления в группах | систематически | комиссия по питанию |
| **13.** | Контрольные взвешивания порций на группах | по мере необходимости | комиссия по питанию |
| **14.** | Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке | постоянно | Максимова О.Ю  Вагидова К.М  Гасанова З.К |
| **15.** | Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе | ежедневно | комиссия по питанию |
| **16.** | Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке. | 1 раз в месяц | Санитарная комиссия |
| **17.** | Контроль за температурным режимом в холодильных установках. | ежедневно | завхоз  Вагидова К.М |
| **18.** | Снятие остатков продуктов питания на складе | 1 раз в месяц | завхоз  Вагидова К.М |
| **19.** | Анализ выполнения натуральных норм питания | 1 раз в месяц | Совет по питанию |
| **Работа с поставщиками** | | | |
| **1.** | Заключение договора на поставку продуктов. | 1 раз в квартал | Гасанова З.К контракт.управл. |
| **2.** | Подача заявок на продукты. | 2 раза в неделю | Максимова О.Ю  Вагидова К.М |
| **3.** | Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов. | По мере поступления | Совет по питанию |

# *приложение №6*

. **План работы совета по питанию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Дата** | **Ответственные** |
|  | Утверждение плана работы на год и графиков контроля.  Выполнение натуральных норм питания. | Сентябрь | Председатель Совета по питанию  Гасанова З.К |
|  | Организация питания в группах.  Выполнение натуральных норм питания. | Октябрь | Медсестра Максимова О.Ю |
|  | Отчет о работе с поставщиками продуктов питания.  Выполнение натуральных норм питания. | Ноябрь | Завхоз |
|  | Отчет комиссии по питанию.  Выполнение натуральных норм питания | Декабрь | Комиссия по питанию |
|  | Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание.  Выполнение натуральных норм питания. | Январь | Заведующая  Гасанова З.К |
|  | Ведение документации на пищеблоке.  Выполнение натуральных норм питания. | Февраль | Повар Магомедова У.Р |
|  | Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации.  Выполнение натуральных норм питания. | Март | Завхоз  Вагидова К.М |
|  | Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.  Выполнение натуральных норм питания. | Апрель | Максимова О.Ю  Вагидова К.М |
|  | Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.  Выполнение натуральных норм питания. | Май | Максимова О.Ю  Вагидова К.М |
|  | Выполнение режима питания в летний период.  Выполнение натуральных норм питания. | Июнь | медсестра Максимова О.Ю |
|  | Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей.  Выполнение натуральных норм питания. | Июль | Старший воспитатель  Аристова Ф.Г. |
|  | Подведение итогов работы совета.  Выполнение натуральных норм питания. | Август | Председатель Совета по питанию Гасанова З.К |

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 температур­ного режима холо­дильного оборудования, журнала здоровья работников пищеблока |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Соблюдение товар­ного соседства при хранении продуктов питания |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Витаминизация готовых блюд |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Бракераж готовой продукции |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Условия хранения моющих средств и дезрастворов (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 МБДОУ детский сад №8

Сроки: 01.06.2015 по 01.06.2016г

Исполнители: Заведующая – Гасанова З.К

медсестра – Максимова О.Ю

Старший воспитатель – Аристова Ф.Г.

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.

В ДОУ организовано трехразовое питание на основе примерного десятидневного меню согласованного начальником ТО «Роспотребнадзор» . В питании детей используется йодированная соль.

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

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

Стоимость питания (в расчете на одного воспитанника в день) на конец 2014 года составляла 42 руб. Анализируя выполнение норм питания по основным продуктам за 2014 год установлено, что по молоку выполнено 100%, по мясу выполнено 100%, по рыбе – 98,7%, по сметане – 100%, по творогу – 98,1%, по маслу сливочному – 98%, по сыру – 50 %, по яйцу – 98%, по овощам – 100%, по фруктам – 70%.

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 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. Завхоз ведет всю необходимую документацию по организации питания: «Журнал бракеража сырой продукции», «Книгу складского учета». Продукты принимаются на склад с обязательным набором сопроводительных документов: накладная, счет-фактура, сертификат качества и ветеринарная справка. При отсутствии, какого либо документа продукты на склад не принимаются

В детском саду создана благоприятная эмоциональная обстановка во время приема пищи. Дети обеспечены соответствующей посудой, столы и стулья соответствуют ростовым показателям, имеют маркировку в соответствии с СанПиН. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи организуется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей: следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Дети приучены пользоваться салфетками, благодарят после еды. Но вместе с тем воспитателям следует больше внимания уделять правилам пользования столовыми приборами (вилка).

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

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

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

В 2013 году в ДОУ был проведен капитальный ремонт пищеблока с заменой канализационной и водопроводной систем, сантехнического оборудования, окон, дверей, , электросковорода, металлические ванны, обновлена кафельная плитка, что, несомненно, дало возможность более качественно организовать питание детей в детском саду и выполнить предписание № 752 от 26.09.2007г. Роспотребнадзора. Из внебюджетных средств приобретены кастрюли, ножи, разделочные доски, тазы.

**Рекомендации:**

1. Приобрести измельчитель овощей. Срок: до 01.09.16г. Ответственный: завхоз.
2. . Приобрести кастрюлю объемом 40 литров, таз для замешивания теста, ковши, ведра для отходов. Срок: до 01.08.16г. Ответственный: завхоз
3. Заменить столовые приборы (тарелки и вилки) в старших и подготовительной группах. Срок: до 01.05.16г. Ответственный: завхоз .
4. Систематически освещать вопрос организации питания в ДОУ через родительские собрания, консультации, папки-передвижки, уголки для родителей. Срок: 1 раз в месяц. Ответственные: воспитатели групп.
5. Подготовить консультацию для педагогов и пом .воспитателей на тему «Этикет с малых лет». Срок: до 15.07.2016г. Ответственный: старший воспитатель Аристова Ф.Г..
6. Систематически осуществлять поверку весов на пищеблоке. Срок: один раз в год. Ответственный: завхоз.
7. Составить график посещения групп членами комиссии по питанию на неделю. Срок: до 20.04.2016г. Ответственный: Гасанова З.К.
8. Разработать мероприятия с детьми и родителями по формированию рационального пищевого поведения. Срок: до 01.09.2016г.
9. Ответственный: старший воспитатель Аристова Ф.Г.

Заведующая МБДОУ детский сад №8 Гасанова З,К

медсестра Максимова О.Ю

Старший воспитатель Аристова Ф.Г.

*приложение №9*

Справка

по результатам оперативного контроля

«Состояние охраны труда на пищеблоке»

в МБДОУ детский сад № 8

Сроки: 17.03.2016г. – 18.04.2016г.

Исполнители: Заведующая \_ Гасанова З.К

Уполномоченный по ОТ – Вагидова К.М

Председатель ПК – Магомедова Э.С

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

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

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

Светильники в исправном состоянии, герметичные, имеют закрытые колпаки. Все электроприборы заземлены, отключающие устройства в исправном состоянии в соответствии с требованиями «Правил устройства электроустановок» (утв. Минтопэнерго России от 06.10.99). было произведено испытание электроустановок и электрооборудования с составлением технического отчета. В достаточном количестве диэлектрические резиновые коврики на полу около электрооборудования.

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. Все электророзетки промаркировать.
2. Заменить лекарственные препараты из аптечки с истекшим сроком годности на новые. Срок: до 01.06.2016г. Ответственный: медсестра Максимова О.Ю..
3. Систематически следить за исправностью электропроводки и электрооборудования. Срок: 1 раз в квартал. Ответственный: завхоз .

*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, образую­щаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свеже­го мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Кон­систенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определя­ют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах вы­деляющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрач­ным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнило­стного запаха мясо использовать нельзя.

**Рыба**

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрач­ные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажа­тии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после отта­ивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, по­крыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появля­ются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверх­ность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкаче­ственности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и оп­ределяется характер запаха). Применяется также пробная варка (ку­сок рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

**Молоко и молочные продукты**

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкаче­ственное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, не­свойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использо­вание творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без кру­пинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после тер­мической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномер­ный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторон­них примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от жел­того края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в слу­чае его перетопки.

**Яйца**

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно ис­пользовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усох­шие, длительно хранящиеся всплывают.

*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 ясли и в одном экземпляре на детский сад на основании сведений о наличии детей (по текущему дню) и утвержденных норм питания по специально разработанным перспективным десятидневным меню, что позволяет добиться большего разнообразия блюд и исключить трудоемкий процесс ежедневного составления меню; заполняется аккуратно и четко шариковой ручкой синего или черного цвета (исправления, затирания, закрашивания корректором не допускаются, норма и количество конкретного продукта проставляются только на пересечении строки «наименование продукта» и столбца «наименование блюда»); содержит перечень всех блюд, входящих в дневной рацион, их выход (масса каждой порции), расход продуктов для приготовления каждого блюда (записывается в виде дроби: в числителе - количество продукта на одного ребенка, в знаменателе - количество данного продукта на всех детей); подписывается:

на оборотной стороне внизу слева - лицом, составившим документ, и руководителем учреждения; внизу справа - лицом, выдавшим продукты со склада (завхозом, кладовщиком), и лицом, получившим продукты на кухню (ст.поваром, поваром);

на лицевой стороне слева вверху утверждается руководителем учреждения и проставляется печать.

Меню - требование на конкретную дату должно подписываться предыдущим днем. Например, меню на 21 февраля составляется диетсестрой (медсестрой) и утверждается руководителем 20 февраля.

В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше трех человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, диетсестра (медсестра) составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. При увеличении потребности в продуктах выписывается накладная (требование) на склад (кладовую) (ф. 434), а при уменьшении потребности в продуктах, излишки сдаются на склад (кладовую) и оформляются такой же накладной (требованием) с указанием - «возврат». Накладные подписываются лицом, сдавшим (выдавшим) продукты, и лицом, получившим продукты. Утверждаются данные документы руководителем учреждения текущей датой. Продукты, заложенные в котел, возврату не подлежат.

Контроль над соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка должна осуществлять диетсестра (медсестра).

Для усиления контроля над расходованием продуктов питания и упорядочения их учета можно (но не обязательно) производить округление в крайней правой колонке «Расход продуктов питания (количество) за день, кг»:

До двух знаков после запятой

* масло сливочное
* масло растительное
* хлеб и хлебобулочные изделия
* томатная паста сахар
* сухофрукты кондитерские изделия мука пшеничная.

Например, для приготовления омлета на 24 ребенка при норме расхода 0,004 кг требуется 0,096 кг масла сливочного, а для приготовления пудинга творожного на 24 ребенка при норме расхода 0,003 кг требуется 0,072 кг масла сливочного. Итого расход масла сливочного за день составил 0,168 кг, можно округлить до 0,17 кг.

До одного знака после запятой

* крупы
* овощи и картофель
* фрукты

Например, для приготовления супа горохового на 24 ребенка при норме расхода 0,060 кг требуется 1,440 кг картофеля, а для приготовления картофельного пюре на 24 ребенка при норме расхода 0,145 кг требуется 3,480 кг картофеля. Итого расход картофеля за день составил 4,920 кг, можно округлить до 4,9 кг.

Для соблюдения сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов (молочные и кисломолочные, колбасные изделия, рыба, мясные продукты, консервация) их списание должно регулироваться нормой закладки на одного ребенка.

Основание : «Методические указания об организации учета и инвентаризации имущественно - материальных ценностей у материально ответственных лиц в учреждениях системы образования» (Приказ № 45 от 28.01.1986 г.); Положение об учетной политике управления образованием.

*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 образ­цов пищи, лучше это проводить при дневном свете. Определяется вне­шний вид пищи, ее цвет. Затем определяется запах пищи. Этот пока­затель особенно важен, так как с помощью обоняния можно устано­вить тончайшие изменения качества пищевых продуктов (особенно мяса, рыбы), связанные с начальными признаками порчи, когда дру­гие установить еще не удается. Запах определяют при той температу­ре, при которой употребляется данное блюдо. Для обозначения запа­хов используют термины: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илис­тый. Указываются также и специфические запахи, подобные каким-либо продуктам.

Консистенция продуктов определяется органами осязания. Наи­большей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо, зубы. В процессе процеживания пищи определяют ее мягкость, жесткость, нежность, маслянистость, клейкость, мучнистость, крупнозернистость, рассыпчатость и т. д.

Вкус пищи, как и запах, устанавливается при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горь­кий, соленый.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила пре­досторожности; из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; естественно, вкусовая проба уже не про­водится, если обнаружены внешние признаки разложения продукта (например, неприятный запах), а также в случае подозрения на недо­брокачественность.

**Оценка первых блюд**

Первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в не­большом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блю­да, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготов­ления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать вни­мание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов, борщей проверяют форму нарез­ки овощей и других компонентов, сохранение их в процессе варки [не должно быть сильно разваренных овощей, утративших форму нарез­ки). Целесообразно сравнить набор кореньев и овощей (плотную часть первого блюда) с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрач­ность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Не­доброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струй­кой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо при­сущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, не свойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности или пересола. У супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляет­ся сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

**Оценка вторых блюд**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Соусным блюдам (гуляш, рагу) дается общая оценка.

При внешнем осмотре блюд обращать внимание на характер на­резки кусков мяса, равномерность порционирования, цвет поверхно­сти и поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя, панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на повер­хности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в техно­логии приготовления блюда. Например, заветренная темная поверх­ность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хра­нении их без бульона, розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения фарша или мяса для котлет.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая пред­ставление о степени его готовности и отчасти о соблюдении рецепту­ры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изде­лий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба).

Степень готовности и консистенцию мясопродуктов определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые долж­ны легко входить в толщину готового продукта.

При определении вкуса и запаха обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, она легко при­обретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного вида, с хорошо выражен­ным привкусом овощей и пряностей, а жареная — приятный, слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошиться, сохранять форму нарезки.

Крупяные, мучные или овощные гарниры также проверяют по кон­систенции. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна отделяют­ся друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, прове­ряют присутствие в ней необрушенных зерен, комков, посторонних примесей. При оценке консистенции каши ее сравнивают с заплани­рованной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять фор­му после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество чистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и в цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет си­неватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить вни­мание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре блюдо направляется на анализ в лабо­раторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое та­ким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые дос­тоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

*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 медицинский работник.

СанПиН 2.4.1.1249-03

п. 2.10.24

*Приложение №15*

**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.воспит.** |
| Средняя  Обед | Соблюдается | Соответствует возрасту | Дети постепенно моют руки. Даны поручения детям разложить столовые приборы. | Из \_\_\_\_\_\_\_детей неправильно держат ложку\_\_\_\_\_. | Руководство процессом питания осуществляется методически правильно. | Своевременно раздает второе блюдо, внешний вид блюд эстетичен. Принимает участие в воспитании культурно-гигиенических навыков. |

*приложение №16*

График уборки пищеблока

Ежедневно проводить уборку:

мытье полов;

удаление пыли и паутины;

протирание радиаторов

протирание подоконников.

Еженедельно проводят:

понедельник - мытье стен

вторник – мытье осветительной арматуры

среда - очистка стекол о пыли и копоти

четверг – чистка кастрюль

пятница - мытье холодильников

Один раз в месяц проводят:

генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря

*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 в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.
6. Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.
7. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов при осложненной эпидситуации кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением кальцинированной соды или замачивают в дезинфицирующем растворе, затем простирывают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
8. Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

СанПиН 2.4.1.1249-03

*приложение №18*

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

**Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов) | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта | Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов | Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответственного лица | Примечание\* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Примечание:***

**\*** Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

**Форма 2. «Журнал бракеража готовой продукции»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда | Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда | Разрешение к  реализации блюда | Подпись ответственного лица | Примечание\* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |

***Примечание:***

**\*** Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Форма 3. «Журнал здоровья»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ф. И. О. работника\* | Должность | Месяц/дни: апрель | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6. | ….. | 30 |
| 1. | *Образец заполнения:* | подсобный рабочий | Зд.\*\* | Отстранен | б/л. | В. | отп | отп |  | Зд. |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Примечание:***

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

**\*\***Условные обозначения:

Зд. – здоров;

Отстранен – отстранен от работы;

Отп. – отпуск;

В. – выходной;

б/л. – больничный лист.

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | 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 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*Приложение №19*

**Протокол №2**

**заседания Совета по питанию**

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Присутствовали \_\_\_\_\_\_\_ человек

Отсутствовали \_\_\_\_\_\_\_ человек

**Повестка дня:**

1. Организация питания в группах.
2. Анализ выполнения натуральных норм продуктов питания за сентябрь2015г.

По первому вопросу

СЛУШАЛИ

старшего воспитателя Аристову Ф.Г , члена комиссии по питанию

Она отметила: сервировка стола не во всех группах соблюдается. Приобретены недостающие столовые приборы в старшие группы, скатерти, салфетки в подготовительную к школе группу. Выдача пищи производится согласно графику, прием пищи осуществляется в соответствии с расписанием жизнедеятельности детей. Столы и стулья в группах промаркированы в соответствии с ростовыми показателями. Воспитатели осуществляют руководство питанием детей. Следят за осанкой, поведением за столом, сообщают названия блюд, обращают внимание на вкусно приготовленную пищу, докармливают детей, осуществляют индивидуальный подход. Но вместе с тем следует больше уделять внимание правилам пользования столовыми приборами. В связи с этим Аристова Ф.Г предложила провести семинар для воспитателей и пом. воспитателей по сервировке стола, правилам пользования приборами, организовать уголки этикета в группах.

СЛУШАЛИ

члена комиссии по питанию, председателя ПК Адамову А.М.

Она отметила: недостаточна роль пом. воспитателя, 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, завхоза Вагидова К.М..

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

По второму вопросу

СЛУШАЛИ

старшую медсестру Максимову О.Ю. Она проанализировала выполнение натуральных норм питания за октябрь: мясо – 99%, рыба – 98%, молоко – 100%, творог – 70%, сливочное масло – 100%, сыр – 10%, овощи – 97%, фрукты – 40%.

.

ПОСТАНОВИЛИ:

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

Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: старший воспитатель Аристова Ф.Г.

1. Провести консультация для пом. воспитателей «Организация питания детей в условиях детского сада». Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: медсестра Максимова О.Ю.
2. Разработать цикл бесед на тему: «Где спрятались витаминки?»

Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: медсестра Максимова О.Ю.

1. Приобрести дополнительные сушильные полки в каждую группу.

Срок: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Ответственный: завхоз Вагидова К.М.

Председатель *Гасанова З.К*

Секретарь  *Мурсалова Ф.Р.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ** | | |
| **СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП** | | |
| Сертификат | 603332450510203670830559428146817986133868575813 | |
| Владелец | Гасанова Зухра Курбановна | |
| Действителен | С 04.03.2021 по 04.03.2022 | |