

Администрация Междуреченского городского округа
Муниципальное казенное учреждение
«Управление образованием Междуреченского городского округа»
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 7 «Ладушки»
(МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»)

ПРИКАЗ
№ 92

г. Междуреченск

от 09.10.2017 г.

**Об утверждении плана мероприятий
по контролю за организацией питания
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
на 2017-2018 учебный год**

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. Заведующему у МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки» Рынзиной М.Н. утвердить:
 - 1.1. План мероприятий по контролю за организацией питания «Детский сад № 7 «Ладушки» на 2017-2018 учебный год. (приложение 1).
 - 1.2. План работы совета по питанию «Детский сад № 7 «Ладушки» на 2017-2018 учебный год. (приложение 2).
 - 1.3. Циклограмму контроля за организацией питания в «Детский сад № 7 «Ладушки» на месяц (приложение 3).
 - 1.4. Составить справки:
 - 1.4.1. По итогам тематического контроля «Организация питания» по «Детский сад № 7 «Ладушки». Справку разместить на сайте ДООУ;
 - 1.4.2. По результатам оперативного контроля «Состояние охраны труда на пищеблоке»;
 - 1.5. Разработать и утвердить:
 - 1.5.1. Памятку по составлению и оформлению меню - требования на выдачу продуктов питания; (приложение 4).
 - 1.5.2. Памятку по снятию суточной пробы (приложение 5);
 - 1.5.3. Инструкцию по измерению объема блюд (приложение 6);
 - 1.5.4. Методику органолептической оценки пищи (приложение 7);
 - 1.5.5. Форму ведения журнала «Контроль за организацией питания в группах» (приложение 8);
 - 1.5.6. График уборки пищеблока (приложение 9);
 - 1.5.7. Режим мытья кухонной посуды (приложение 10);
 - 1.5.8. Форму журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (приложение 11);
 - 1.5.9. Форму журнала бракеража готовой продукции (приложение 12);
 - 1.5.10. Форму Журнала здоровья (приложение 13);
 - 1.5.11. Форму Журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд (приложение 14)
 - 1.5.12. Форму «Журнала учета температурного режима в холодильного оборудования» (приложение 15).
2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий «Детский сад № 7 «Ладушки»

 М.Н. Рынзина

Приложение 1
к пр. №92 от 09. 10. 2017г.

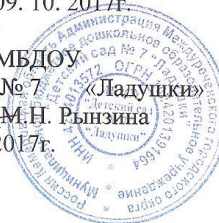
УТВЕЖДАЮ

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 7 «Ладушки»

М.Н. Рынзина М.Н. Рынзина

«09» октября 2017г.



**План мероприятий
по контролю за организацией питания
в МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
на 2017-2018 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
1.	Издание приказов по организации питания на 2017-2018 учебный год	сентябрь	Рынзина М.Н.
2.	Разработка плана работы по организации питания МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки» на 2017-2018 учебный год	сентябрь	Рынзина М.Н. Ипатова И.В.
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Ипатова И.В.
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Скасырская О.С. Дьяконова О.Н.
5.	Приобретение спецодежды для поваров	май 2018 г.	Байкарова Е.С.
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	декабрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Байкарова Е.С.
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Байкарова Е.С. мл. воспитатели
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Рынзина М.Н. Ипатова И.В.
10.	Подготовка к смотру-конкурсу «Лучшая организация питания детей в ДОУ»	01.12.2017 – 01.04.2018	Ипатова И.В.
11.	Семинар для сотрудников МБДОУ на тему «Контроль за организацией питания»	Февраль	Рынзина М.Н. Ипатова И.В.
12.	Приобретение скатертей для групп.	март	Воспитатели групп.
Работа с родителями			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Воспитатели групп.
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Ипатова И.В.
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Воспитатели групп.
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	февраль	Воспитатели групп.
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	февраль	Воспитатели групп.
6.	Выпуск информационного листа «Поговорим о правильном питании»	январь	Воспитатели групп. Ипатова И.В.
7.	Групповое родительское собрание «Питание – основа здоровья детей»	февраль	Воспитатели групп. Ипатова И.В.
8.	Заседание управляющего совета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Март	Рынзина М.Н. Ипатова И.В.

9.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Ст. воспитатель Воспитатели групп.
13.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	август	Ст. воспитатель Воспитатели групп.
Работа с кадрами			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	март	Ипатова И.В.
2.	Консультация для младшего воспитателя на тему: «Организация процесса питания».	февраль	Ипатова И.В..
3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	февраль	Рынзина М.Н. Горбунова И.В.
4.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группе»	январь	Рынзина М.Н. Ипатова И.В..
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	Рынзина М.Н.
6.	Рабочие совещания по итогам проверки группы	1 раз в месяц	Рынзина М.Н. Ипатова И.В.
7.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОО».	март	Горбунова И.В. Ипатова И.В.
Контроль за организацией питания			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Байкарова Е.С.
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Байкарова Е.С.
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Ипатова И.В.
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	Ипатова И.В.
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	Ипатова И.В.
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	Ипатова И.В.
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Ипатова И.В.
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Ипатова И.В.
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Байкарова Е.С.
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Ипатова И.В.
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Байкарова Е.С.
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	комиссия по питанию родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию родители

14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	Ипатова И.В.
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Ипатова И.В.
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Байкарова Е.С.
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Байкарова Е.С.
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Байкарова Е.С.
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Ипатова И.В.
Работа с поставщиками			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	Байкарова Е.С.
2.	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	Байкарова Е.С.
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Байкарова Е.С.

С планом мероприятий по контролю за организацией питания в МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки» на 2017-2018 учебный год ознакомлен:

	ФИО	Должность	Дата	Подпись
1.	Байкарова Е.С.	Зам. зав. по АХР	09.10.17.	<i>Байкарова</i>
2.	Ветрова О.В.	Воспитатель	09.10.17	<i>Ветрова</i>
3.	Горбунова И.В.	Ст. воспитатель	09.10.17	<i>Горбунова</i>
4.	Климова А.А.	Воспитатель	09.10.17	<i>Климова</i>
5.	Климова А.В.	Воспитатель	09.10.17	<i>Климова</i>
6.	Ковалева Л.А.	Воспитатель	09.10.17	<i>Ковалева</i>
7.	Лапаева А.А.	Воспитатель	09.10.17.	<i>Лапаева</i>
8.	Панина Е.В.	Воспитатель	09.10.17.	<i>Панина</i>
9.	Первухина Е.А.	Воспитатель	09.10.17.	<i>Первухина</i>
10.	Токпешева З.М.	Воспитатель	09.10.17.	<i>Токпешева</i>
11.	Апсалихов Н.Н.	Сторож	09.10.17	<i>Апсалихов</i>
12.	Анкуденко Л.А.	мл. воспитатель	09.10.17.	<i>Анкуденко</i>
13.	Ганчич Л.Е.	Кухонный работник	09.10.17.	<i>Ганчич</i>
14.	Дьяконова О.Н.	повар	09.10.17	<i>Дьяконова</i>
15.	Ильенкова Е.А.	дворник	09.10.17.	<i>Ильенкова</i>
16.	Ипатова И.В.	Мед. сестра	09.10.17.	<i>Ипатова</i>
17.	Лехман В.Д.	маш. по ст/б	09.10.17	<i>Лехман</i>
18.	Полоз Н. В.	мл. воспитатель	09.10.17.	<i>Полоз</i>
19.	Рогонова Е. А.	мл. воспитатель	09.10.17.	<i>Рогонова</i>
20.	Скасырская О.С.	повар	09.10.17	<i>Скасырская</i>
21.	Семенова Л.А.	Сторож	09.10.17	<i>Семенова</i>
22.	Цех К.Н.	мл. воспитатель	09.10.17.	<i>Цех</i>

ПРИНЯТО
Советом по питанию
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладкшки»
Протокол № 1 от «09»10. 2017г.

Приложение 2
к пр. № 92 от 09. 10. 2017г.



УТВЕЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 7 «Ладушки»
М.Н. Рыanziна
«09» сентября 2017г.

План работы совета по питанию

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Утверждение плана работы на год и графиков контроля. Выполнение натуральных норм питания.	Январь	Председатель Совета по питанию Рыanziна М.Н. ст. медсестра Ипатова И.В.
2.	Организация питания в группах. Выполнение натуральных норм питания.	Февраль	ст. медсестра Ипатова И.В.
3.	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. Выполнение натуральных норм питания.	Март	Зам. зав по АХР Байкарова Е.С. ст. медсестра Ипатова И.В.
4.	Отчет комиссии по питанию. Выполнение натуральных норм питания	Апрель	ст. медсестра Ипатова И.В.
5.	Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание. Выполнение натуральных норм питания.	Май	Зам. зав по АХР Байкарова Е.С.
6.	Ведение документации на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Сентябрь	повара Скасырская О.С. Дьяконова О.Н. ст. медсестра Ипатова И.В.
7.	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации. Выполнение натуральных норм питания.	Октябрь	Зам. зав по АХР Байкарова Е.С.
8.	Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Ноябрь	ст. медсестра Ипатова И.В.
9	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков. Выполнение натуральных норм питания.	Декабрь	Зам. зав по АХР Байкарова Е.С.
10	Выполнение режима питания в летний период. Выполнение натуральных норм питания.	Июнь	ст. медсестра Ипатова И.В.
11	Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей. Выполнение натуральных норм питания.	Июль	Заведующий Рыanziна М.Н.
12	Подведение итогов работы совета. Выполнение натуральных норм питания.	Август	Председатель Совета по питанию Рыanziна М.Н.

С планом Планом работы совета по питанию МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки» на 2017-2018 учебный год ознакомлен:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Горбунова И.М.	ст. воспитатель	09.10.17.	<i>Горбунова И.М.</i>
2	Байкарова Е.С.	зам.зав. по АХР	09.10.17.	<i>Байкарова Е.С.</i>
3	Ипатова И.В.	ст.мед сестра	09.10.17.	<i>Ипатова И.В.</i>
4	Скасырская О.С.	повар	09.10.17.	<i>Скасырская О.С.</i>
5	Дьяконова О.Н.	повар	09.10.17.	<i>Дьяконова О.Н.</i>

ПРИНЯТО
Советом по питанию
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
Протокол № 1 от «09» октября 2017г.



Приложение 11
к пр. №92 от «09» октября 2017г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 7 «Ладушки»
М.Н. Рынзина
М.Н. Рынзина
«09» октября 2017г.

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 стирают в конце дня с моющим средством, прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.
8. Пищевые отходы на пищеблоке собирают в промаркированные металлические ведра с крышками или педальные бачки. Ежедневно в конце дня ведра и бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

Инструктаж «Режим мытья кухонной посуды» прошёл,
Памятку «Режим мытья кухонной посуды» получил:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Горбунова И.М.	ст. воспитатель	09.10.17	<i>[Signature]</i>
2	Байкарова Е.С.	зам.зав. по АХР	09.10.17	<i>[Signature]</i>
3	Ипатова И.В.	ст.мед сестра	09.10.17	<i>[Signature]</i>
4	Скасырская О.С.	повар	09.10.17	<i>[Signature]</i>
5	Дьяконова О.Н.	повар	09.10.17	<i>[Signature]</i>
6	Ганчич Л.Е.	Кухонный рабочий	09.10.17	<i>[Signature]</i>

ПРИНЯТО
Советом по питанию
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
Протокол № 1 от «09» октября 2017г.

Приложение 4
к пр. № 92 от 09. 10.2017г.



ПАМЯТКА 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, блестящий жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

Колбасные изделия

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

Рыба

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жаберы 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, жаберы желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется

характер запаха). Применяется также пробная варка (кусоч рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

Молоко и молочные продукты

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

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

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

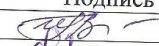





Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

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

Яйца

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

Инструктаж «Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании» прослушал, памятку «Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании» прошёл, памятку получил:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Горбунова И.М.	ст. воспитатель	09.10.17	
2	Байкарова Е.С.	зам. зав. по АХР	09.10.17	
3	Ипатов И.В.	ст. мед сестра	09.10.17	
4	Скасырская О.С.	повар	09.10.17	
5	Дьяконова О.Н.	повар	09.10.17	
6	Цех К.Н.	Кухонный рабочий	09.10.17	

ПРИНЯТО
Советом по питанию
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
Протокол № 1 от «09» октября 2017г.

Приложение 5
к пр. №92 от 09. 10. 2017г.



УТВЕЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 7 «Ладушки»
М.Н. Рынгина
«09» октября 2017г.

Памятка

по составлению и оформлению меню - требования на выдачу продуктов питания.

Меню - требование (ф.299) применяется для выдачи продуктов питания со склада (кладовой); составляется ежедневно на следующий день в одном экземпляре на ясли и в одном экземпляре на детский сад на основании сведений о наличии детей (по текущему дню) и утвержденных норм питания по специально разработанным перспективным десятидневным меню, что позволяет добиться большего разнообразия блюд и исключить трудоемкий процесс ежедневного составления меню; заполняется аккуратно и четко шариковой ручкой синего или черного цвета (исправления, затирания, закрашивания корректором не допускаются, норма и количество конкретного продукта проставляются только на пересечении строки «наименование продукта» и столбца «наименование блюда»); содержит перечень всех блюд, входящих в дневной рацион, их выход (масса каждой порции), расход продуктов для приготовления каждого блюда (записывается в виде дроби: в числителе - количество продукта на одного ребенка, в знаменателе - количество данного продукта на всех детей); подписывается:

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

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

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

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

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

Для усиления контроля над 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


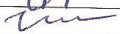
- крупы
- овощи и картофель
- фрукты

Например, для приготовления супа горохового на 24 ребенка при норме расхода 0,060 кг требуется 1,440 кг картофеля, а для приготовления картофельного шоре 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.

Инструктаж «Составление и оформление меню - требования на выдачу продуктов» прошёл,
Памятку :«По составлению и оформлению меню - требования на выдачу продуктов» питания получил:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
2	Байкарова Е.С.	зам.зав. по АХР	09.10.17.	
3	Ипатова И.В.	ст.мед сестра	09.10.17.	

ПРИНЯТО
Советом по питанию
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
Протокол № 1 от «09» октября 2017г.

Приложение 8
к пр. №92 от «09» октября 2017г.



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 7 «Ладушки»
М.Н. Рызина
«09» октября 2017г.

ПАМЯТКА по снятию суточной пробы

Ежедневно следует оставлять суточную пробу готовой продукции.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные в полном объеме, 1 блюдо и гарниры не менее 100 г с целью микробиологического исследования при неблагоприятной эпидемиологической ситуации.

Пробу отбирают в стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарниры и салаты в отдельную посуду) и сохраняют в течение 48 часов в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для хранения кисломолочных продуктов при температуре +2 - +6° С.

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

Инструктаж «Снятие суточной пробы» прошёл,
Памятку «Снятие суточной пробы» получил:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Горбунова И.М.	ст. воспитатель	09.10.17	<i>[Signature]</i>
2	Байкарова Е.С.	зам.зав. по АХР	09.10.17	<i>[Signature]</i>
3	Ипагова И.В.	ст.мед сестра	09.10.17	<i>[Signature]</i>
4	Скасырская О.С.	повар	09.10.17	<i>[Signature]</i>
5	Дьяконова О.Н.	повар	09.10.17	<i>[Signature]</i>
6	Ганчич Л.Е.	Кухонный рабочий	09.10.17	<i>[Signature]</i>

ПРИНЯТО
Советом по питанию
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
Протокол № 1 от «09» октября 2017 г.

Приложение 6
к пр. № 92 от 09. 10. 2017г.



УТВЕЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 7 «Ладушки»
М.Н. Рыanziна
«09» октября 2017г.

Инструкция по измерению объема блюд

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций.

Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций.

Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать $\pm 3\%$, но масса 10 порций должна соответствовать норме.

Инструктаж «Измерение объема блюд» прошёл,
Памятку получил:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Горбунова И.М.	ст. воспитатель	09.10.17	
2	Байкарова Е.С.	зам. зав. по АХР	09.10.17	
3	Ипагова И.В.	ст. мед сестра	09.10.17	
4	Скасырская О.С.	повар	09.10.17	
5	Дьяконова О.Н.	повар	09.10.17	
6	Ганчич Л.Е.	Кухонный рабочий	09.10.17	

ПРИНЯТО
Советом по питанию
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
Протокол № 1 от «09» октября 2017 г.

Приложение 7
к пр. №92 от 09. 10. 2017г.



Методика органолептической оценки пищи

Под органолептической оценкой пищи понимается определение таких показателей (внешний вид, вкус, аромат, консистенция блюда), которые дают возможность быстро определить качество пищи.

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

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

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

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

Оценка первых блюд

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

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

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно 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 запрашивается 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 мясopодуkтов 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.

Инструктаж «Методика органолептической оценки пищи» прошёл,
Памятку «Методика органолептической оценки пищи» питания получил:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Горбунова И.М.	ст. воспитатель	09.10.17	
2	Байкарова Е.С.	зам. зав. по АХР	09.10.17	
3	Ипатова И.В.	ст. мед сестра	09.10.17	
4	Скасырская О.С.	повар		
5	Дьяконова О.Н.	повар		
6	Ганчич Л.Е.	Кухонный рабочий	09.10.17	

ПРИНЯТО
 Советом по питанию
 МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
 Протокол № 1 от «09» октября 2017г.

Приложение 9
 к пр. №92 от 09. 10. 2017г.



УТВЕРЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ
 «Детский сад № 7 «Ладушки»
 М.Н. Рызина
 «09» октября 2017г.

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

Группы	Режим питания	Сервировка стола	Подготовка к приему пищи	Воспитание культуры еды	Роль воспитателя	Роль мл. воспитателя
Средняя Обед	Соблюдается	Соответствует возрасту	Дети постепенно моют руки. Даны поручения детям разложить столовые приборы.	Из 18 детей 7 неправильно держат ложку.	Руководство процессом питания осуществляется методически правильно.	Своевременно раздает второе блюдо, внешний вид блюд эстетичен. Принимает участие в воспитании культурно-гигиенических навыков.

С формой ведения журнала «Контроль за организацией питания в группах» ознакомлен:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Горбунова И.М.	ст. воспитатель	09.10.17	<i>[Signature]</i>
2	Байкарова Е.С.	зам.зав. по АХР	09.10.17	<i>[Signature]</i>
3	Ипатова И.В.	ст.мед сестра	09.10.17	<i>[Signature]</i>
4	Скасырская О.С.	повар	09.10.17	<i>[Signature]</i>
5	Дьяконова О.Н.	повар	09.10.17	<i>[Signature]</i>
6	Ганчич Л.Е.	Кухонный рабочий	09.10.17	<i>[Signature]</i>

ПРИНЯТО
Советом по питанию
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
Протокол № 1 от «09» октября 2017г..

Приложение 10
к пр. №92 от «09» октября 2017г.



УТВЕЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 7 «Ладушки»
М.Н. Рызина
«09» октября 2017г.

График уборки пищеблока

Ежедневно проводить уборку:

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

Еженедельно проводят:

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

Один раз в месяц проводят:

- генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря

С графиком уборки пищеблока ознакомлен:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Горбунова И.М.	ст. воспитатель	09.10.17	<i>Горбунова И.М.</i>
2	Байкарова Е.С.	зам.зав. по АХР	09.10.17	<i>Байкарова Е.С.</i>
3	Ипагова И.В.	ст.мед сестра	09.10.17	<i>Ипагова И.В.</i>
4	Скасyrская О.С.	повар	09.10.17	<i>Скасyrская О.С.</i>
5	Дьяконова О.Н.	повар	09.10.17	<i>Дьяконова О.Н.</i>
6	Ганчич Л.Е.	Кухонный рабочий	09.10.17	<i>Ганчич Л.Е.</i>

ПРИНЯТО
 Советом по питанию
 МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
 Протокол № 1 от «09» октября 2017г.

Приложение 12
 к пр. №92 от «09» октября 2017г.



УТВЕЖДАЮ
 Заведующий МБДОУ
 «Детский сад № 7 «Ладушки»
 М.Н. Рынзина
 «09» октября 2017г.

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 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.

С формой ведения журнала «Бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья» ознакомлен:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Горбунова И.М.	ст. воспитатель	09.10.17	<i>Горбунова И.М.</i>
2	Байкарова Е.С.	зам.зав. по АХР	09.10.17	<i>Байкарова Е.С.</i>
3	Ипатова И.В.	ст.мед сестра	09.10.17	<i>Ипатова И.В.</i>
4	Скасырская О.С.	повар	09.10.17	<i>Скасырская О.С.</i>
5	Дьяконова О.Н.	повар	09.10.17	<i>Дьяконова О.Н.</i>
6	Ганчич Л.Е.	Кухонный рабочий	09.10.17	<i>Ганчич Л.Е.</i>

ПРИНЯТО
2017г. Советом по питанию
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
Протокол № 1 от «09» октября 2017г.

Приложение 13
к пр. №92 от «09» октября



УТВЕЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 7 «Ладушки»
М.Н. Рынзина
«09» октября 2017г.

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:

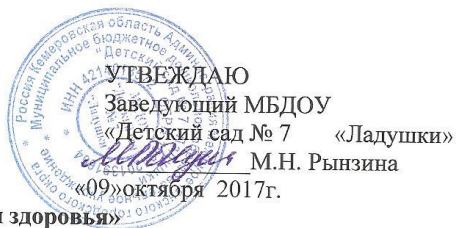
* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

С формой ведения журнала «Бракераж готовой продукции» ознакомлен:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Байкарова Е.С.	зам.зав. по АХР	09.10.17г.	
2	Ипатов И.В.	ст.мед сестра	09.10.17г.	

ПРИНЯТО
 Советом по питанию
 МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
 Протокол № 1 от «09» октября 2017г..

Приложение 14
 к пр. №92 от «09» октября 2017г..



Форма 3. «Журнал здоровья»

№ п/п	Ф. И. О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							30
			1	2	3	4	5	6	
1.	<i>Образец заполнения:</i>	кухонный 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.

С формой ведения журнала «Журнал здоровья» ознакомлен:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Байкарова Е.С.	зам.зав. по АХР	09.10.17	<i>[Signature]</i>
2	Ипатова И.В.	ст.мед сестра	09.10.17	<i>[Signature]</i>

ПРИНЯТО
Советом по питанию
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
Протокол № 1 от «09» октября 2017г.

Приложение 15
к пр. №92 от «09» октября 2017г.



УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 7 «Ладушки»
М.Н. Рынзина М.Н. Рынзина
«09» октября 2017г..

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

С формой ведения журнала «Проведение витаминизации третьих и сладких блюд» ознакомлен:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
2	Ипатова И.В.	ст.мед сестра	09.10.17г.	<i>Ипатова И.В.</i>

ПРИНЯТО
Советом по питанию
МБДОУ «Детский сад № 7 «Ладушки»
Протокол № 1 от «09» октября 2017г.

Приложение 16
к пр. №92 от «09» октября 2017г.



УТВЕЖДАЮ
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 7 «Ладушки»
М.Н. Рызина
«09» октября 2017г.

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

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

С формой ведения журнала «Учета температурного режима в холодильного оборудования»
ознакомлен:

№	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1	Байкарова Е.С.	зам. зав. по АХР	09.10.17.	
2	Ипатов И.В.	ст. мед сестра	09.10.17.	