|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РеспубликæЦæгат Ирыстон-Аланийы Горæтгæрон раойны скъолайы агъоммæйы ахуырадон муниципалон бюджетон уагдон «Архонкæйы 23-æм сывæллæтты рæвдауæндон» |  | Республика СевернаяОсетия – Алания Муниципальное Бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №23 ст. Архонская» |

363120, РСО-Алания, Пригородный район,ст. Архонская,ул.Ворошилова 44, тел. 8(86739)3-12-79, Email:tchernitzkaja.ds23@yandex.ru

**ПРИКАЗ**

**«05» 09. 2017 г. №50**

**«Об организации питания воспитанников
 в МБДОУ «Детский сад №23 ст. Архонская»
 в 2017 – 2018 учебном году»**

 С целью организации сбалансированного и рационального питания де­тей для формирования здорового образа жизни, охраны и укрепления здоровья, обеспечения социальных гарантий воспитанников, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля по организации питания в ДОУ 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-х лет до 7 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 12 часовым режимом функциони­рования», утверждённым начальником Управления образования АМС МО – Пригородный район РСО Алания А.И. Дзлиевой.

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.

1. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру Стоцкую Н.Н.
2. Ответственному за питание Стоцкой Н.Н.:
	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 медсестры, заведующей хозяйством, одного из поваров.

* 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 Умрихина М.В.

4.3.Обнаруженные некачественные продукты или их недостача
оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад № 23 ст. Архонская» 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.

5. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии медицинской сестры Стоцкой Н. Н. или членов комиссии по питанию.

Запись о проведенном контроле производить в специальной тетради, которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возла­гается на медицинскую сестру Стоцкую Н. Н..

6. Поварам Кужелевой А. Н., Левченко А. Н. 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. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп.

*I младшая группа*

воспитатели: Лакиза Юлия Петровна
 Чернуцкая Яна Анатольевна

 младший воспитатель: Вахмянина Кристина Михайловна

*II младшая группа*

воспитатели: Демченко Марина Петровна

 Вишневская Наталия Николаевна

 младший воспитатель: Дорошева Лилия Николаевна

*Средняя группа*

воспитатели: Цыбань Ольга Петровна

 Выскребенцева Елена Николаевна

 младший воспитатель: Петрюк Ламзира Захаровна

*Старшая группа*

воспитатели: Петрина Наталья Николаевна

 Петрюк Наталия Александровна

младший воспитатель: Калакаева Ирина Казбековна

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим воспитателям 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 Стоцкую Н. Н., и заведующую хозяйством Умрихину М.В..

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

**2. «О назначении ответственного за организацию питания в ДОУ»**

2.1. На Стоцкую Наталью Николаевну – медицинскую сестру, возложить ответственность за качественную организацию питания детей в ДОУ, ведение табеля посещаемости детей, предоставление их в электронном виде и на бумажном носителе в централизованную бухгалтерию и взаимодействие с поставщиками.

2.2.Определить для ответственного за питание Стоцкой Н.Н. следующий круг функциональных обязанностей:

 2.2.1. Осуществлять систематический контроль:

* за графиком закладки продуктов;
* за графиком выдачи готовых блюд;
* за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
* за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
* за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
* за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
* за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2**°**….+6**°;**
* за наличие на пищеблоке картотеки технологических карт приготовления блюд в соответствии с меню;
* за ведение табеля посещаемости детей в группах;
* за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции, журнал пищевой продукции – входной контроль и т.д.)

 2.2.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

 При составлении меню-требования учитывать:

* нормы на каждого ребенка в соответствии с возрастом, проставляя норму выхода блюд (приложение № 6);
* включать набор продуктов для питания работников ДОУ входящих во 2-ое блюдо, согласно технологической карте, хлеб и чай (без сахара);
* изменения в меню вносить только с разрешения заведующего ДОУ;
* в меню ставить подписи медицинской сестры по диетпитанию, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из склада.

 2.2.3. Представлять меню для утверждения заведующим до 14.00 накануне предшествующего дня, указанного в меню.

 2.2.4. Ежедневно в 07.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных возрастных групп.

 2.3. Систематически привлекать родительскую общественность, представителей комиссии по питанию, членов Управляющего совета для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

2.3.1. Возложить персональную ответственность за качество организации питания детей в группах в соответствии с графиком питания, утвержденного заведующим на воспитателей и младших воспитателей групп:

 2.3.2. Воспитателям и младшим воспитателям групп:

*I младшая группа*

воспитатели: Лакиза Юлия Петровна
 Чернуцкая Яна Анатольевна

 младший воспитатель: Вахмянина Кристина Михайловна

*II младшая группа*

воспитатели: Демченко Марина Петровна

 Вишневская Наталия Николаевна

 младший воспитатель: Дорошева Лилия Николаевна

*Средняя группа*

воспитатели: Цыбань Ольга Петровна

 Выскребенцева Елена Николаевна

 младший воспитатель: Петрюк Ламзира Захаровна

*Старшая группа*

воспитатели: Петрина Наталья Николаевна

 Петрюк Наталия Александровна

младший воспитатель: Калакаева Ирина Казбековна

* строго выполнять графики получения готовых блюд на пищеблоке;
* соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах скатертей, хлебниц, индивидуальных и бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
* раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
* соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
* своевременно раздавать детям второе блюдо;
* соблюдать соответствие порционных блюд при раздаче каждому ребенку;
* использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
* вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций согласно нормам);
* вести ежедневный контроль за ведением табеля присутствующих детей, соответствие поданных сведений медицинской сестре Стоцкой Н.Н. о фактическом присутствии детей с отметкой в меню – требовании под личную подпись;
* не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
* получать пищу в специально промаркированные емкости;
* при приеме пищи использовать отдельную посуду;
* соблюдать питьевой режим в группах;
* не допускать присутствие детей на пищеблоке.
	1. Демченко Татьяне Ивановне, старшему воспитателю:
	+ своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством организацией питания и созданием условий в группах;
	+ включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей;
	+ организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками, их родителями (законными представителями) по формированию навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи;
		1. Медицинской сестре, Стоцкой Н.Н. строго следить за:
* правильной сервировкой стола;
* доведением до каждого воспитанника нормы питания;
* формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи.
	1. Умрихиной М.В., заместителю заведующего по АХР:
* своевременно создавать материально-технические условия для качественной организацией питания воспитанников;
* систематически осуществлять проверку сохранности состояния пищеблока и оборудовании, а также его использование работниками пищеблока по назначению;
* осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо–и–тепло снабжения);
* организовать контроль за выполнением должностных обязанностей работниками пищеблока.
	1. Умрихину М.В., завхоза, назначить ответственной за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество,

 и ассортимент продуктов питания.

 2.6.1.Умрихиной Марине Васильевне, завхозу:

* осуществлять качественный контроль за поступающими продуктами питания в соответствии с установленными требованиями;
* обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформлять актом, который подписывается представителями поставщика в лице экспедитора;
* строго соблюдать требования СанПиН за хранением продуктов в условиях склада;
* вести необходимую документацию;
* производить выдачу продуктов со склада в пищеблок в соответствии с утвержденным заведующим меню не позднее 17.00. предшествующего дня, указанного в меню;
* ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с бухгалтером централизованной бухгалтерии.

2.7. Работникам пищеблока: завхозу Умрихиной М.В., поварам Кужелевой А.Н., Левченко А.Н., кухонному работнику Савченко Е.В.:

* работать только по утвержденному заведующим ДОУ и правильно оформленному меню;
* строго соблюдать технологию приготовления блюд по утвержденным технологическим картам;
* производить закладку основных продуктов в котел в присутствии членов комиссии, согласно утвержденному графику (приложение№1);
* выдавать готовую продукцию только после снятия пробы членами бракеражной комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале согласно графику выдачи пищи на группы (приложение № 2);
* раздеваться в специально отведенном месте.

2.7.1. В пищеблоке необходимо иметь:

* инструкции по ОТ и ТБ, пожарной безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
* должностные инструкции;
* картотеку технологических карт приготовления блюд;
* журнал здоровья работников пищеблока;
* медицинскую аптечку;
* графики закладки основных продуктов;
* графики выдачи готовых блюд на группы;
* объем готовых блюд в соответствии с возрастом, контрольные блюда;
* суточную пробу (за 2 суток);
* вымеренную посуду с указанием объема блюд;
* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* журнал бракеража готовой продукции;
* журнал пищевой продукции – входной контроль.

 2.7.2. Работникам пищеблока запрещается раздеваться, хранить личные вещи, продукты питания в пищеблоке.

2.8.Золотовской Надежде Сергеевне, обеспечить обновление информации на сайте МБДОУ в разделе «Питание».

1. **«О создании бракеражной комиссии»**

В целях организации контроля за качеством приготовления питания для воспитанников, закладки основных продуктов в котел, определение органолептическихсвойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы:

 3.1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

* заведующий ДОУ Черницкая Людмила Викторовна

Члены комиссии:

* старший воспитатель – Демченко Татьяна Ивановна;
* медицинская сестра – Стоцкая Наталья Николаевна;
* бухгалтер – Хетагова Наталья Юрьевна;
* воспитатель – Выскребенцева Елена Николаевна;
* завхоз – Умрихина Марина Васильевна.

3.2. Руководствоваться в работе «Положением о бракеражной комиссии» (приложение)

3.3. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии по питанию» согласно графику работы бракеражной комиссии (приложение)

Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеражного контроля, который храниться в пищеблоке.

Обо всех нарушениях незамедлительно ставить в известность заведующего.

Ответственность за ведение Журнала бракеражного контроля возложить на медицинскую сестру Стоцкую Н.Н.

1. **«О проведении закладки продуктов»**

В целях организации контроля за приготовлением пищи поварам Кужелевой Алле Николаевне, Левченко Александре Николаевне, закладку основных продуктов в котлы производить в присутствие медицинской сестры Стоцкой Н.Н. или членов бракеражной комиссии.

Запись о проведенном контроле производить в специальном журнале, который хранится в пищеблоке.

Ответственность за его ведение возложить на медицинскую сестру Стоцкую Н.Н., а в ее отсутствии на завхоза Умрихину Марину Васильевну.

**5. «О создании комиссии по снятию остатков продуктов питания»**

5.1. Создать комиссии по снятию остатков продуктов питания в составе:

Председатель комиссии:

заведующий ДОУЧерницкая Л.В.;

Члены комиссии:

* старший воспитатель – Демченко Т.И.;
* воспитатель – Выскребенцева Е.Н.;
* бухгалтера – Хетаговой Н.Ю.

 5.2. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов питания в кладовой, пищеблоке с составлением акта. Обо всех нарушениях ставить в известность заведующего ДОУ.

**6. «О назначении ответственного
за снятие и хранение суточных проб»**

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

1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинскую сестру Стоцкую Н.Н.
2. В отсутствии медицинской сестры Стоцкой Н.Н. снятие и хранение суточных проб возложить на поваров Кужелеву А.Н., Левченко А.Н.
3. Пробы хранить в холодильнике в соответствии с инструкцией о снятии и хранении суточной пробы.

 **7. «О создании совета по питанию»**

В целях контроля за организацией питания в детском саду

7.1.Создать Совет по питанию в составе:

Председатель комиссии:

* заведующий ДОУ - Черницкая Людмила Викторовна

Члены совета:

* медицинская сестра - Стоцкая Н.Н.;
* завхоз – Умрихина М.В. ;
* воспитатель – Петрюк Н.А.

 7.2. 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

**8. «Об ознакомлении родителей воспитанников с меню»**

Стоцкой Наталье Николаевне, медицинской сестре, ежедневно в 7.00 утра вывешивать меню на специальном информационном стенде пищеблока и в приемных комнатах групп, указывая объем выхода готовой продукции.

1. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.
2. Контроль за исполнением приказа во время отпуска заведующего Черницкой Л.В. возложить на старшего воспитателя Демченко Т.И.
3. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на себя, медицинскую сестру Стоцкую Н.Н., завхоза Умрихину М.В.
4. Приказ довести под личную роспись всех работников ДОУ, копию приказа хранить в пищеблоке.

Заведующая МБДОУ

«Детский сад №23 ст. Архонская» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В.Черницкая

С приказом ознакомлен (а):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Фамилия, имя, отчество**  | **Подпись** | **должность** |
| **1.** | Петрюк Н.А. |  | воспитатель |
| **2.** | Петрина Н.Н. |  | воспитатель |
| **3.** | Выскребенцева Е.Н. |  | воспитатель |
| **4.** | Цыбань О.П. |  | воспитатель |
| **5.** | Лакиза Ю.П. |  | воспитатель |
| **6.** | Чернуцкая Я.А. |  | воспитатель |
| **7.** | Демченко М.П. |  | воспитатель |
| **8.** | Вишневская Н.Н. |  | воспитатель |
| **9.** | Вахмянина К.М. |  | Пом. воспитателя |
| **10.** | Калакаева И.К. |  | Пом. воспитателя |
| **11.** | Дорошева А.Н. |  | Пом. воспитателя |
| **12.** | Петрюк Л.З. |  | Пом. воспитателя |
| **13.** | Умрихина М.В. |  | завхоз |
| **14.** | Стоцкая Н.Н. |  | медсестра |
| **15.** | Кужелева А.Н. |  | повар |
| **16.** | Левченко А.Н. |  | повар |
| **17.** | Савченко Е.В. |  | Кух. работник |
| **18.** | Демченко Т.И. |  | Старший воспитатель |
| **19.** | Стоцкая Н.Н. |  | Медсестра  |
| **20.** |  |  |  |

Приложение №1
к Приказу № 50 от 05. 09. 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующая МБДОУ

 «Детский сад №23 ст. Архонская»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л. В. Черницкая

«05» 09 2017 г.

**План мероприятий**

**по контролю за организацией питания**

**МБДОУ «Детский сад № 23 ст. Архонская»**

 **на 2017- 2018 год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Мероприятия*** | ***Дата***  | ***Ответственные*** |
| ***Организационная работа*** |
|  | Издание приказов по организации питания на 2017-2018 учебный год | август | Ст. воспит. Демченко Т. И.  |
|  | Разработка плана работы по организации питания МБДОУ детский сад № 23 на учебный год | август | Ст. воспит. Демченко Т. И. |
|  | Заседание совета по питанию | 1 раз в месяц | Ст. воспит. Демченко Т. И. |
|  | Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования | ежедневно | поварКужелева А. Н. Левченко А. Н. |
|  | Приобретение спецодежды для поваров | май 2017г. |  поварКужелева А. Н. Левченко А. Н. |
|  | 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. | По истечению срока годности  | Завхоз Умрихина М. В.  |
|  | Своевременная замена колотой посуды. | По истечению срока годности | Завхоз Умрихина М. В. |
|  | Утверждение и апробирование новых технологических карт | по мере необходимости | Завхоз Умрихина М. В. |
|  | Подготовка к смотру-конкурсу «Лучшая организация сервировки питания детей в ДОУ» | 01.11.2017– 01.04.2018 | Ст. воспит. Демченко Т. И. |
|  | Приобретение скатертей для групп. | В начале года | Завхоз Умрихина М. В. |
|  | Приобретение столового инвентаря | В начале года | Завхоз Умрихина М. В. |
| ***Работа с родителями*** |
| **1.** | Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня). | ежедневно | Председатель родит. комитета Федосеева О. М. |
| **2.** | Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом. | по мере необходимости | Председатель родит. комитета Федосеева О. М. |
| **3.** | Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей  | 1 раз в месяц | воспитатели групп |
| **4.** | Фотовыставка «Питание и воспитание» | ноябрь | старший воспитатель Демченко Т. И.  |
| **5.** | Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей» | январь | воспитатели групп |
| **6.** | Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ.  | Март |  воспитатель Петрина Н.Н. |
| **7.** | Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи» | апрель | Воспитатели групп |
|  **8.** | Творческая выставка «Овощной калейдоскоп» | Июнь | Воспитатели групп |
| ***Работа с кадрами*** |
|  | Проверка знаний СанПиНов поваров. | Сентябрь | МедсестраСтоцкая Н. Н. |
|  | Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания». | Октябрь | МедсестраСтоцкая Н. Н. |
|  | Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей»
2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»
 | декабрь | МедсестраСтоцкая Н. Н.  |
|  | Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей». | февраль | МедсестраСтоцкая Н. Н.старший воспитательДемченко Т. И. |
|  | Рабочие совещания по итогам проверки групп | 1 раз в месяц | МедсестраСтоцкая Н. Н. |
|  | Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ». | Неплановый пед. совет | Педагогический совет |
| ***Работа с детьми*** |
| **1.** | Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали». | Октябрь |  Воспитатели групп |
| **2.** | Коллаж «Приглашаем к столу» | ноябрь | Петрюк Н. А. . старшая группа |
| **3.** | Экскурсия детей на пищеблок. | ноябрь | воспитатели групп |
| **4.** | Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов» | декабрь | Петрина Н. Н. старшая группа  |
| **5.** | Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов» | январь | Воспитатели групп |
| **6.** | Коллаж «Что такое хорошо, и что такое плохо» | февраль | Старшая группа |
| **7.** | Создание центров этикета в группах | март | воспитатели старшей группы |
| **8.** | Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры» | апрель | Воспитатели старшей группы |
| **9.** | Изготовление макета «Живые витаминки» | май | Воспитатели старшей группы |
| ***Контроль за организацией питания*** |
| **1.** | Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции | ежедневно | МедсестраСтоцкая Н. Н. |
| **2.** | Соблюдение правил хранения и товарного соседства | ежедневно | МедсестраСтоцкая Н. Н. |
| **3.** | Контроль за санитарным состоянием рабочего места | ежедневно | МедсестраСтоцкая Н. Н. |
| **4.** | Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции | ежедневно | МедсестраСтоцкая Н. Н. |
| **5.** | Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания | ежедневно | МедсестраСтоцкая Н. Н. |
| **6.** | Соблюдение технологических инструкций | ежедневно | МедсестраСтоцкая Н. Н. |
| **7.** | Снятие суточной пробы и отбор для хранения | ежедневно | МедсестраСтоцкая Н. Н. |
| **8.** | Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания. | Ежедневно | Попова А.В. |
| **9.** | Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации | постоянно | Завхоз Умрихина М. В. |
| **10.** | Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке | ежедневно | МедсестраСтоцкая Н. Н. |
| **11.** | Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков | по мере привоза продуктов | Лотенко Е. Н.  |
| **12.** | Контроль за организацией процесса кормления в группах | систематически | МедсестраСтоцкая Н. Н.старший воспитательДемченко Т. И. |
| **13.** | Контрольные взвешивания порций на группах | по мере необходимости | комиссия по питанию |
| **14.** | Соблюдение инструкций технологических процессов на пищеблоке | постоянно | МедсестраСтоцкая Н. Н.старший воспитательДемченко Т. И. |
| **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 | Повара |
| **18.** | Снятие остатков продуктов питания на складе | 1 раз в месяц | завхоз Умрихина М. В. |
| **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 | Завхоз Умрихина М. В. |
| **2.** | Подача заявок на продукты. | 2 раза в в месяц | Завхоз Умрихина М. В. |
| **3.** | Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов. | По мере поступления | Совет по питанию |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РеспубликæЦæгат Ирыстон-Аланийы Горæтгæрон раойны скъолайы агъоммæйы ахуырадон муниципалон бюджетон уагдон «Архонкæйы 23-æм сывæллæтты рæвдауæндон» |  | Республика СевернаяОсетия – Алания Муниципальное Бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №23 ст. Архонская» |

363120, РСО-Алания, Пригородный район,ст. Архонская,ул.Ворошилова 44, тел. 8(86739)3-12-79, Email:tchernitzkaja.ds23@yandex.ru

ПРИНЯТО УТВЕРЖДАЮ

Советом по питанию Заведующая МБДОУ
 «Детский сад №23ст. Архонская»

МБДОУ «Детский сад №23 ст. Архонская» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л. В. Черницкая

**План работы совета по питанию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Мероприятия** | **Дата** | **Ответственные** |
|  | Утверждение плана работы на год и графиков контроля.Выполнение натуральных норм питания. | Сентябрь | ЗаведующаяЧерницкая Л. В. |
|  | Организация питания в группах.Выполнение натуральных норм питания. | Октябрь | медсестра Стоцкая Н.Н. |
|  | Отчет о работе с поставщиками продуктов питания.Выполнение натуральных норм питания. | Ноябрь | Завхоз  Умрихина М. В. |
|  | Отчет комиссии по питанию.Выполнение натуральных норм питания | Декабрь | медсестраСтоцкая Н.Н. |
|  | Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание.Выполнение натуральных норм питания. | Январь | Заведующая Черницкая Л. В. |
|  | Ведение документации на пищеблоке.Выполнение натуральных норм питания. | Февраль | повара Кужелева А. Н. Левченко А. Н. |
|  | Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации.Выполнение натуральных норм питания. | Март  | ЗавхозУмрихина М. В. |
|  | Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке.Выполнение натуральных норм питания. | Апрель |  медсестраСтоцкая Н. Н. |
|  | Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков.Выполнение натуральных норм питания. | Май | Лотенко Е. В.  |
|  | Выполнение режима питания в летний период.Выполнение натуральных норм питания. | Июнь | Медсестра Стоцкая Н. Н. |
|  | Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей.Выполнение натуральных норм питания. | Июль | Старший воспитатель Демченко Т. И.  |
|  | Подведение итогов работы совета.Выполнение натуральных норм питания. | Август |  Заведующая Черницкая Л. В. |

**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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**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.

**Памятка**

**по составлению и оформлению меню – требования
 на выдачу продуктов питания.**

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

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

**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.

**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 пюре образных супов пробу сливают тонкой струй­кой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протёртых 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 пассированные 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.

**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

**Форма ведения журнала**

**«Контроль за организацией питания в группах»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **группы** | **режим питания** | **сервировка стола** | **подготовка к приему пищи** | **воспитание культуры еды** | **роль воспитателя** | **роль помощника воспитателя** |
| СредняяОбед | 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. |

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ
 «Детский сад № 23 ст. Архонская»
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Черницкая
« 5 » 03 2016г.

**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.*

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ
 «Детский сад № 23 ст. Архонская»
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Черницкая
« 5 » 03 2016г.

 ***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