

Код

ПРИКАЗ № 65 а \_

от 19.08.2024 г

### Об организации питания детей

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 2024/25 учебном году

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-ти дневными меню для организации питания детей в возрасте от 3- 7 лет и 1,5-3 лет, посещающих дошкольные образовательные учреждения с 10,5 часовым режимом функционирования»,

Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДОУ.

1.1. Утвердить план мероприятий по контролю за организацией питания детей на 2024/25 учебный год (приложение №1).

2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру диетическую Дацюк Г.В.

3. Ответственному за питание Дацюк Г.В.:

3.1. Составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.2. 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, одного из поваров, принимающих продукты из склада и заведующего.

3.3. Представлять меню для утверждения заведующим накануне предшествующего дня, указанного в меню.

3.4. 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 кладовщик Тонникова Н.Н..

4.3. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Светлячок» пгт Славянка 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 Дацюк Г.В. или членов комиссии по питанию.

6. Поварам Безноговой Л.А., Левчук М.В.. 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 48 часов;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

8. Назначить ответственного организации работы в цехах пищеблока повара Безногову Л.А.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатели и младшие (помощники) воспитатели:

<i>воспитатели</i>	<i>Прятелева В.В.</i>
	<i>Прятелева Е.А.</i>
	<i>Лаптева Е.Н.</i>
	<i>Сопина Н.В.</i>
	<i>Бычкова О.М.</i>
	<i>Бойкова Е.Н.</i>
	<i>Щербакова Т.А.</i>
	<i>Тимофеева О.В.</i>
	<i>Ткачёва А.С.</i>
	<i>Смолянинова Л.А.</i>
<i>помощники(младшие)</i>	<i>Минько Н.Б</i>
<i>воспитатели</i>	

*Михайличенко И.В.*  
*Пестерева О.С.*  
*Коробова К.О.*  
*Кожихова С.А.*  
*Панкрушкина С.Л*

8.1. Во время приема пищи детьми воспитателям и младшим (помощникам) 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 Дацюк Г.В. и кладовщика Тонникову Н.Н.

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

Заведующая МБДОУ

О.Н.Кулешова

С приказом ознакомлены:

<i>диетсестра</i>	<i>Дацюк Г.В.</i>	
<i>кладовщик</i>	<i>Тонникова Н.Н.</i>	
<i>повара</i>	<i>Безногова Л.А.,</i>	
	<i>Левчук М.В.</i>	
<i>воспитатели</i>	<i>Прятелева В.В.</i>	
	<i>Прятелева Е.А</i>	
	<i>Лаптева Е.Н.</i>	
	<i>Сопина Н.В.</i>	
	<i>Бычкова О.М.</i>	
	<i>Бойкова Е.Н.</i>	
	<i>Щербакова Т.А.</i>	
	<i>Тимофеева О.В.</i>	
	<i>Ткачёва А.С.</i>	
	<i>Смолянинова Л.А.</i>	
<i>помощники(младшие)</i>	<i>Минько Н.Б</i>	
<i>воспитатели</i>		
	<i>Михайличенко И.В.</i>	
	<i>Пестерева О.С.</i>	
	<i>Коробова К.О.</i>	
	<i>Кожихова С.А.</i>	
	<i>Панкрушкина С.Л</i>	

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение  
Центр развития ребенка «Светлячок» пгтСлавянка Хасанского  
муниципального округа»

Форма по  
ОКУД

Код

Приказ

№\_\_66\_\_- А

от

19.08.2024 г

**О создании комиссии по  
питанию (бракеражной) на 2024/2025 учебный год**

В целях контроля за организацией питания в детском саду

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать постоянно действующую комиссию по питанию в составе:

Председатель комиссии: Дацюк Г.В медицинская сестра

Члены комиссии: Минько Н.Б младший воспитатель  
Михайличенко И.В.-младший воспитатель

2. В обязанности комиссии по питанию вменить осуществлять контроль за организацией питания в группах, закладку основных продуктов в котлы на пищеблоке. Запись о проведенном контроле проводить в специальном журнале.

3. Контроль за исполнением приказа возложить на Дацюк Г.В.

Заведующая МБДОУ

О.Н.Кулешова

С приказом ознакомлены:

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  
учреждение  
Центр развития ребенка «Светлячок» пгтСлавянка Хасанского  
муниципального округа»

Приложение №4

Форма по  
ОКУД

Код

ПРИКАЗ № 67 а\_

от 19.08.2024

**О назначении ответственного за  
снятие и хранение суточных проб**

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

Приказываю:

1. Ответственность за снятие и хранение суточных проб возложить на медицинскую сестру диетическую Дацюк Г.В.
2. В отсутствии медицинской сестры Дацюк Г.В. снятие проб и их хранение возложить на повара Безногову Л.А.
3. Пробы хранить в холодильнике, согласно САНПИН
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ

О.Н.Кулешова

С приказом ознакомлены:

Дацюк Г.В

Безногова Л.А.

Приложение к Пр. №\_\_65 а от \_19.08.2024.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим МБДОУ «Светлячок» пгт Славянка

\_\_\_\_\_ О.Н.Кулешова

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2024 \_\_ г.

**План мероприятий  
по контролю за организацией питания  
МБДОУ «Светлячок» пгт Славянка  
на 2024/25 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
1.	Издание приказов по организации питания на 2023-2024 учебный год	август	О.Н.Кулешова
2.	Разработка плана работы по организации питания МБДОУ «Светлячок» пгт Славянка на 2023-2024 учебный год	август	О.Н.Кулешова
3.	Заседание совета по питанию	1 раз в месяц	Дацюк Г.В.
4.	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Кладовщик Тонникова Н.Н.
5.	Приобретение спецодежды для поваров	май 2025г.	Заведующий хозяйством Довгань Т.Н
6.	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	сентябрь	Совет по питанию
7.	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски. Приобретение ведер для отходов.	В течение года	Кладовщик
8.	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Заведующий хозяйством Н.
9.	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	заведующий.
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Кладовщик
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	медицинская сестра диетическая
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	воспитатели групп
4.	Оформление стенда «Приятного аппетита»	октябрь	
5.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	ноябрь	старший воспитатель
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	воспитатели групп
7.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Март	медицинская сестра диетическая, заведующий
8.	Творческая выставка «Овощной калейдоскоп»	Июнь	Воспитатели групп
<b>Работа с кадрами</b>			
1.	Проверка знаний СанПиНов поваров.	Сентябрь	заведующий.
2.	Консультация для младших (помощников) воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	заведующий.

3.	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	медицинская сестра диетическая
4.	Производственное совещание: 1. «Роль младшего (помощника) воспитателя в организации питания детей» 2. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	медицинская сестра диетическая, заведующий
5.	Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	февраль	заведующий.
6.	Рабочие совещания по итогам проверки групп	1 раз в месяц	заведующий.
<b>Работа с детьми</b>			
1	апробирование программы «Обучение детей основам здорового питания»	сентябрь	старший воспитатель.
2	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	воспитатели младших групп
3	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	воспитатели групп
4	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	воспитатели
5	Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов»	январь	воспитатели
6	Создание центров этикета в группах	март	воспитатели старших возрастных групп
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	кладовщик
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	кладовщик
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	кладовщик
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	медицинская сестра диетическая
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	медицинская сестра диетическая
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	медицинская сестра диетическая
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	медицинская сестра диетическая
8.	Обеспечение С-витаминации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	медицинская сестра диетическая
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	кладовщик
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	медицинская сестра диетическая
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	кладовщик
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

<b>14.</b>	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	медицинская сестра диетическая заведующий
<b>15.</b>	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	комиссия по питанию
<b>16.</b>	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Санитарная комиссия
<b>17.</b>	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	кладовщик
<b>18.</b>	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	кладовщик
<b>19.</b>	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Совет по питанию
<b>Работа с поставщиками</b>			
<b>1.</b>	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в квартал	заведующий
<b>2.</b>	Подача заявок на продукты.	2 раза в неделю	кладовщик
<b>3.</b>	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Совет по питанию

ПРИНЯТО  
Комиссией по питанию  
МБДОУ «Светлячок» пгт Славянка

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующая МБДОУ «Светлячок»  
\_\_\_\_\_ О.Н.Кулешова

### План работы комиссии по питанию

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1.	Утверждение плана работы на год и графиков контроля. Выполнение натуральных норм питания.	Сентябрь	Председатель комиссии по питанию медицинская сестра диетическая
2.	Организация питания в группах. Выполнение натуральных норм питания.	Октябрь	медицинская сестра диетическая
3.	Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. Выполнение натуральных норм питания.	Ноябрь	заведующий
4.	Отчет комиссии по питанию. Выполнение натуральных норм питания	Декабрь	медицинская сестра диетическая
5.	Отчет об освоении денежных средств, выделяемых на питание. Выполнение натуральных норм питания.	Январь	заведующий, бухгалтер
6.	Ведение документации на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Февраль	кладовщик
7.	Контроль за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации. Выполнение натуральных норм питания.	Март	кладовщик
8.	Выполнение инструкции по проведению санитарно-профилактических мероприятий на пищеблоке. Выполнение натуральных норм питания.	Апрель	медицинская сестра диетическая
9.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков. Выполнение натуральных норм питания.	Май	. кладовщик
10.	Выполнение режима питания в летний период. Выполнение натуральных норм питания.	Июнь	медицинская сестра диетическая
11.	Роль администрации ДОУ и родителей в формировании рационального пищевого поведения детей. Выполнение натуральных норм питания.	Июль	заведующий
12.	Подведение итогов работы комиссии. Выполнение натуральных норм питания.	Август	заведующий медицинская сестра диетическая





ПРИКАЗ № 64 а \_ от 19.08.2024 г  
О выдаче пищи на группы с пищеблока

Приказываю:

1. Режим питания в группах

<i>время приема пищи</i>	<i>прием пищи</i>
8,30-9,00	завтрак
10,30-11.00	2 завтрак
12.00-13.00	обед
15.30	полдник

2. Поварам производить выдачу пищи с пищеблока на группы согласно графика выдачи продуктов 01.09.2024 Г

<b>ГРУППА</b>	<b>ЗАВТРАК</b>	<b>второй завтрак</b>	<b>ОБЕД</b>	<b>Полдник/ужин</b>
<b>2</b>	7.50	10.15	11.45	15.30
<b>3</b>	8.15	10.24	12.20	15.50
<b>5</b>	7.55	10.20	11.50	15.35
<b>6</b>	8.10	10.24	12.10	15.45
<b>7</b>	8.20	10.25	12.25	15.55
<b>8</b>	8.00	10.22	11.55	15.40
<b>9</b>	8.18	10.23	12.15	15.48

Заведующий О.Н. Кулешова

## **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.

### **Колбасные изделия**

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

### **Рыба**

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

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

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

варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

### **Молоко и молочные продукты**

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

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

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

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

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

### **Яйца**

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

### Памятка

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

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

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

на лицевой стороне слева 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 расходом продуктов питания и упорядочения их учета можно (но не обязательно) производить округление в крайней правой колонке «Расход продуктов питания (количество) за день, кг»:

До двух знаков после запятой

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

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

До одного знака после запятой

- крупы
- овощи и картофель
- фрукты

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

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

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

### **Инструкция по измерению объема блюд**

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

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

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

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

### **Методика органолептической оценки пищи**

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

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

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

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

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

#### **Оценка первых блюд**

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

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

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

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

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

#### **Оценка вторых блюд**

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



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

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

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

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

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

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

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

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

**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.

СанПиН