

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Центр развития ребенка - детский сад № 89
Красногвардейского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Решением Общего собрания работников
ГБДОУ ЦРР детский сад № 89
Красногвардейского района СПб
«30» августа 2021 г.
Протокол № _1_

УТВЕРЖДЕНО

Приказом № 50/13-од
«30» августа 2021 г.

УЧТЕНО

мнение Совета родителей
ГБДОУ ЦРР детский сад № 89
Красногвардейского района СПб
от «04» августа 2021 г.
Протокол № _6_

ПОЛОЖЕНИЕ

**Об организации питания
в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Центр
развития ребенка - детский сад № 89
Красногвардейского района Санкт-Петербурга**

Санкт-Петербург
2021 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации питания в Государственном бюджетном дошкольном
образовательном учреждении Центр развития ребенка - детский сад № 89
Красногвардейского района Санкт-Петербурга

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение регламентирует организацию питания обучающихся и работников в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении Центр развития ребенка - детский сад № 89 Красногвардейского района Санкт-Петербурга (далее - Учреждение) и устанавливает порядок организации питания, соблюдения условий для укрепления здоровья, обеспечения безопасности питания каждого ребенка, соблюдения условий приобретения, хранения и приготовления продуктов питания в ДООУ.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии со ст.37 Федерального закона Российской Федерации "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012, санитарно-эпидемиологические правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г. № 32, Федеральным законом №29-ФЗ от 02 января 2020 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года) и иными действующими в Российской Федерации законодательными актами, определяющими требования к организации питания в организациях, в том числе, дошкольных образовательных учреждениях.

1.3. Организация питания в Учреждении осуществляется согласно условиям контракта на оказание услуг по организации питания с организацией-победителем (далее-Исполнитель) по итогам проведения конкурсных процедур в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере осуществления государственных закупок товаров, работ, услуг.

1.4. Руководитель Учреждения несет личную ответственность за организацию питания.

1.5. Приказом заведующего ДООУ назначается ответственное лицо из числа работников Учреждения, прошедших специальное обучение по вопросам организации питания, которое осуществляет контроль за работой сотрудников, участвующих в организации детского питания (медицинский работник, воспитатели, помощники воспитателя), координирует деятельность бракеражной комиссии.

1.6. Настоящее Положение определяет цель, задачи и функции бракеражной комиссии Учреждения, регламентирует ее деятельность, устанавливает права и обязанности, а также ответственность ее членов.

1.7. Настоящее Положение принимается общим собранием работников Учреждения с учетом мнения родителей (законных представителей) воспитанников Учреждения.

1.8. Срок действия настоящего Положения – со дня его утверждения и до его отмены и/или принятия нового положения.

1.10. Бракеражная комиссия (далее – комиссия) — комиссия общественного контроля Образовательного учреждения, созданная в целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания детей, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в детском саду.

1.11. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

1.12. Задачи бракеражной комиссии:

- контроль и качество приготовления блюд;
- осуществления контроля за качеством доставляемых продуктов питания;

– контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Образовательном учреждении и т.д.

1.13. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом заведующего образовательным учреждением на начало учебного года. Срок полномочий комиссии – 1 год.

1.14. Бракеражная комиссия состоит не менее из 3-х человек. В состав комиссии могут входить:

- представитель администрации: заведующий Учреждением или его заместитель (председатель комиссии);
- старшая медсестра, во время отсутствия – врач;
- педагогические работники;
- старший воспитатель.

В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

1.15. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом.

1.16. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

1.17. Администрация учреждения, при установлении стимулирующих надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

2. Функции бракеражной комиссии

2.1. К основным функциям бракеражной комиссии относят:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов Приложения 1;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- ежедневное отслеживание за правильностью составления меню-раскладок;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. (Приложение 2).

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2.3. Комиссия периодически, но не реже одного раза в месяц, осуществляет контроль над закладкой основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов и заверяют оценку личными подписями членов комиссии.

- 2.4. Комиссия составляет акты на списание продуктов, не востребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей.
- 2.5. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.
- 2.6. Комиссия осуществляет контроль над процессом приема пищи детьми:
- создание благоприятной атмосферы приема пищи (спокойное музыкальное сопровождение, знакомство с блюдом, сервировка стола);
 - оценка качества приготовления блюда детьми (количество оставшейся несъеденной пищи, причина).
- 2.7. Комиссия вносит предложения по улучшению питания детей в дошкольном образовательном учреждении.
- 2.8. Комиссия отчитывается о результатах своей контрольной деятельности на административных совещаниях, педсоветах, заседаниях Совета родителей.

3. Оценка организации питания

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню требованием.
- 3.2. В меню должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, кладовщика, повара.
- 3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.4. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.
- 3.5. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры.
- 3.6. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).
- 3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
- 3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.
- 3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
- 3.10. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».
- 3.11. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
- 3.12. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно»,

«неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.13. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.14. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.15. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода). Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

3.16. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. Выдача готовой пищи разрешается только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом.

3.17. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

3.18. Основными формами работы бракеражной комиссии являются:

- заседания, которые проводятся 1 раз в квартал;
- контроль, осуществляемый руководителем, членами бракеражной комиссии, согласно плану производственного контроля Образовательного учреждения.

3.19. По результатам своей контрольной деятельности комиссия готовит сообщение о состоянии дел заведующему на административное совещание, заседание педагогического совета, родительского комитета. Результаты работы бракеражной комиссии оформляются в форме протоколов или доклада о состоянии дел по организации питания. Итоговый материал должен содержать констатацию фактов, выводы и, при необходимости, предложения.

3.20. Контроль проводится в виде плановых проверок в соответствии с утвержденным планом производственного контроля, который обеспечивает периодичность и исключает нерациональное дублирование в организации проверок и в виде оперативных проверок с целью установления фактов и проверки сведений о нарушениях.

Примерный перечень вопросов, подлежащих контролю и рассмотрению:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;

- ведение журналов бракеража готовой кулинарной продукции и бракеража поступающего продовольственного сырья;
- контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
- контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
- контроль за соблюдением питьевого режима;
- контроль за закладкой основных продуктов питания;
- контроль за отбором суточной пробы.

Итоги проверок заслушиваются на совещании при заведующем, где обсуждаются замечания и предложения по организации и качества питания в детском саду.

3.21. Администрация обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры по устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в детском саду;
- контролировать выполнение принятых решений;
- направлять при необходимости продукцию на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание невостребованных порций, недоброкачественных продуктов;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в Учреждении;
- ходатайствовать перед администрацией детского сада о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в Учреждении.

4.2. Бракеражная комиссия обязана:

- контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следить за правильностью составления меню;
- присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводить просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ;
- за достоверность излагаемых фактов в бракеражном журнале готовой продукции, в журнале контроля над закладкой основных продуктов, в актах на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей

5. Делопроизводство

5.1. Образовательное учреждение ведет акты на списание невостребованных порций и бракеражные журналы:

- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья.

5.2. Бракеражные журналы должны быть пронумерованы, прошнурованы и скреплены печатью учреждения.

5.3. Журнал бракеража готовой продукции хранится у медицинской сестры.

5.4. Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья хранится на складе и заполняется по мере поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов.

5.5. В акте на списание невостребованных порций, оставшихся по причине отсутствия детей отмечается:

- дата;
- наименование блюда;
- количество порций и выход в граммах;
- причина невостребованных блюд;
- количество отсутствующих детей;
- какой группе были выданы невостребованные блюда на дополнительное питание.

6. Организация питания на пищеблоке.

6.1. Воспитанники получают четырехразовое питание: завтрак, второй завтрак, обед, полдник.(с организацией "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и распределением калорийности суточного рациона 30%)

6.2. Объем пищи и выход блюд должны строго соответствовать возрасту ребенка и нормам, устанавливаемым законодательными актами

6.3. Питание воспитанников должно осуществляться посредством реализации 10-дневного меню, разработанным на основе физиологических потребностей в пищевых веществах и норм питания детей дошкольного возраста, утвержденным Комбинатом социального питания, являющимся неотъемлемым приложением к контракту на оказание услуг по организации питания между Учреждением и Исполнителем.

6.4. На основе примерного 10-дневного меню ежедневно питания сотрудниками Исполнителя составляется меню-требование на следующий день и согласовывается с заведующим Учреждением.

6.5. Для детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет меню-требование составляется отдельно. При этом учитываются:

- среднесуточный набор продуктов для каждой возрастной группы;
- объем блюд для этих групп;
- нормы потерь при холодной и тепловой обработке продуктов;
- выход готовых блюд;
- нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд;
- данные о химическом составе блюд;

6.6. При наличии детей, имеющих рекомендации по специальному питанию, в меню-требование обязательно включаются блюда для диетического питания.

6.7. Данные о детях с рекомендациями по диетическому питанию имеются в группах, на пищеблоке и у медицинской сестры. На основании данных о количестве присутствующих детей с показаниями к диетпитанию, в меню-раскладку вписывают блюда-заменители с учетом их пищевой и энергетической ценности.

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

6.9. Вносить изменения в утвержденное меню-раскладку без согласования с

- заведующим Учреждением запрещается.
- 6.10. При необходимости внесения изменения в меню ответственными работниками Учреждения совместно с представителями Исполнителя составляется соответствующий акт с указанием причины. В меню-раскладку вносятся изменения и заверяются подписью заведующего Учреждением. Исправления в меню-раскладке не допускаются.
- 6.11. Для обеспечения преемственности питания в Учреждении и в домашних условиях родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая меню на раздаче, в раздевалках групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.
- 6.12. Ежедневно медицинским работником здравоохранения ведется учет питающихся детей с занесением данных в Табель посещаемости воспитанников.
- 6.13. Учет питающихся сотрудников осуществляется представителем Учреждения, назначаемым Приказом заведующего.
- 6.14. Изготовление продукции (блюд) на пищеблоке должно производиться строго в соответствии с меню на конкретный день по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем Исполнителя или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.
- 6.15. Объем приготовленной пищи должен соответствовать количеству детей и объему разовых порций; пища подается теплой - температура первых и вторых блюд - 50-60°.
- 6.16. Работник пищеблока (повар) производит отбор суточных проб каждого блюда в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), - отдельно каждое блюдо. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки должны отбираться в количестве не менее 100г.. Порционные блюда оставляются поштучно, целиком. Суточные пробы хранятся в холодильнике на специально отведенной полке в контейнере не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд при температуре от +2 градусов до + 6 градусов С.
- 6.17. Оборудование и содержание пищеблока должны соответствовать санитарным правилам и нормативам к организации питания в дошкольных образовательных учреждениях.

7. Организация питания детей в группах.

- 7.1. Работа по организации питания детей в группах осуществляется под руководством воспитателя и заключается:
- в создании безопасных условий при подготовке к приему пищи и во время приема пищи;
 - в воспитании культурно-гигиенических навыков во время приема пищи детьми.
- 7.2. Получение пищи на группу осуществляется помощником воспитателя строго по графику, утвержденному заведующим Учреждения на учебный год и расположенным на пищеблоке.
- 7.3. Получение пищи на пищеблоке и доставка в группу осуществляется только в закрытой посуде.
- 7.4. Запрещается привлекать детей к получению пищи с пищеблока.
- 7.5. Пред раздачей пищи детям помощник воспитателя обязан:
- промыть столы горячей водой с мылом;
 - тщательно вымыть руки;
 - сервировать столы в соответствии с приемом пищи

- проверить наличие блюд, выдаваемых на замену детям, имеющим пищевую аллергию
- 7.6.К сервировке столов могут привлекаться дети с 4-х лет.
- 7.7.Во время раздачи пищи категорически запрещается нахождение детей в обеденной зоне.
- 7.8.Подача блюд и прием пищи в обед осуществляется в следующем порядке:
- во время сервировки столов на столы ставятся хлебные тарелки с хлебом, салфетки;
 - разливают третье блюдо;
 - подается салат или порционные овощи
 - дети рассаживаются за столы и начинают прием пищи с салата или порционных овощей;
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов салатники и подает детям первое блюдо
 - дети приступают к приему первого блюда;
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под первого блюда;
 - подается второе блюдо и порционные овощи;
 - по мере употребления детьми блюда, помощник воспитателя убирает со столов тарелки из-под второго блюда
 - прием пищи заканчивается приемом третьего блюда.
- 7.9.Прием пищи персоналом группы и детьми может осуществляться одновременно.
- 7.10. В группах раннего и младшего возраста детей, у которых не сформирован навык самостоятельного приема пищи, докармливают воспитатель и помощник воспитателя.
- 7.11. Помощник воспитателя и воспитатель в группе несут персональную ответственность за охрану жизни и здоровья воспитанников во время приема пищи.

8. Организация питания работников.

- 8.1.Работники учреждения имеют право на предоставление горячего питания в соответствии с договором на организацию питания работников, специально заключаемым Учреждением с Исполнителем
- 8.2.Работникам предоставляется питание на основании личного заявления
- 8.3.Работникам предоставляется следующее питание:
второе блюдо с закладкой норм продуктов в общий котёл по меню "Дошкольный возраст-сад", хлеб ржаной,
- 8.4.Работникам запрещается принимать пищу, предназначенную для питания детей, а также выносить готовую продукцию за пределы Учреждения.
- 8.5.Стоимость питания для работников устанавливается организацией, являющейся Исполнителем по соответствующему договору
- 8.6.Оплата питания производится работниками безналичным способом на счет Учреждения.
- 8.7.Оплата питания производится работниками в начале месяца на текущий месяц.
- 8.8.В случае заболевания или иных причин отсутствия в Учреждении работник обязан в течение одного дня поставить об этом в известность ответственного за ведение табеля учета питания работников
- 8.9.Ответственный за ведение табеля учета питания работников назначается Приказом заведующего по Учреждению

9. Порядок учета питания, поступления и контроля денежных средств на продукты питания.

- 9.1.Продукты питания поставляются Исполнителем с предоставлением сертификатов соответствия, удостоверения качества на продукты, соответствующих справок на

мясную и молочную продукцию.

9.2.Ежедневно представитель Исполнителя составляет меню-раскладку на следующий день. Меню составляется на основании списков присутствующих детей, которые ежедневно, с 08.30 до 09.30 часов утра подает на пищеблок медицинский работник системы здравоохранения или ответственное лицо, назначенное приказом заведующего Учреждением.

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

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

в соответствии с технологией приготовления детского питания:

- мясо, куры, печень;
- овощи, если они прошли тепловую обработку;
- продукты, у которых срок реализации не позволяет их дальнейшее хранение.

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

9.6.Если на завтрак пришло больше детей, чем было заявлено, то для всех детей уменьшают выход блюд, составляется акт и вносятся изменения в меню на последующие виды приема пищи в соответствии с количеством прибывших детей. Кладовщику необходимо предусматривать необходимость дополнения продуктов (мясо, овощи, фрукты, яйцо и т.д.).

9.7.Учет продуктов ведется в накопительной ведомости. Записи в ведомости производятся на основании первичных документов в количественном и суммовом выражении. В конце месяца в ведомости подсчитываются итоги.

9.8.Число дето дней по Табелю посещаемости должно строго соответствовать числу детей, состоящих на питании в меню-требовании.

9.9.Бухгалтерия Учреждения производит в конце каждого месяца сверку с Исполнителем данных по количеству детодней за истекший месяц, осуществляет планирование и контроль рационального расходования бюджетных средств.

10. Контроль организации питания

№	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие произ.контроль	Нормативный документ
1	Рацион питания	Наличие меню. Набор продуктов, используемых при формировании рациона питания	Ежедневно	повар	

2	Контроль суточной пробы	Температура хранения	Ежедневно	повар	СанПиН
3	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Шеф- повар, бракеражная комиссия	СанПиН
4	Соответствие веса отпускаемо й готовой продукции по утверждённому меню	Раздача	Один раз в месяц	Зам. заведую щего по АХР	СанПиН
5	Соответствие рациона питания обучающихся примерном у 10- дневному меню	Ежедневное меню, 10- дневное меню	Один раз в месяц	Заведующий	СанПиН

Мероприятия ежедневного контроля пищеблока

Мероприятия	Объекты контроля	Примечания
Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, сырья	Условия транспортировки продуктов	Наличие специализированного транспорта, товарного соседства при транспортировке, санитарного состояния транспорта, соблюдения температурных условий при транспортировке.
	Сопроводительная документация на продукты	Товарно-транспортные накладные, документы, подтверждающие качество и безопасность продукции.

	Качество поступающей продукции	Соответствие вида и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации, соответствие упаковки и маркировки товара действующим требованиям; органолептических показателей продукции, остаточных сроков годности на момент поставки
Контроль на этапе хранения поступающего сырья (отв. кладовщик)	1. Исправность холодильного оборудования. 2. Соблюдение сроков и условий хранения пищевых продуктов. 3. Соблюдение температурно-влажностных режимов хранения и сроков годности продукции. 4. Соблюдение правил товарного соседства. 5. Отсутствие видимых признаков порчи продукции	
Контроль на этапе технологического процесса (отв. повар).	1. Соблюдение технологических процессов на всех этапах производства продукции. 2. Соблюдение температурно-временных параметров производства и хранения. 3. Отсутствие встречных, пересекающихся потоков полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары. 4. Наличие и исправность необходимого технологического оборудования. 5. Ассортимент и объём производимой продукции.	
Контроль готовой продукции и кулинарных изделий	1. Органолептические показатели, условия реализации готовых блюд (соблюдение правил товарного соседства,	

	температурного режима, использование инвентаря - лопаток, ложек и т.д.). 2. Маркировка инвентаря и разделочных досок. 3. Сроки приготовления и реализации готовых блюд. 4. Масса нетто одной порции. 5. Полнота вложения компонентов блюда, соотношения компонентов	
Контроль уборки помещений пищеблока	1. Мытьё полов, удаление пыли и паутины, протираание радиаторов, подоконников. 2. Санитарная обработка технологического оборудования. 3. Обработка производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.	Производится по мере его загрязнения и по окончании работы

Методика определения качества продуктов

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

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, блески 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

Свежая рыба - 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.

Не свежая рыба - 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 доброкачественной 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.

Яйцо

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

Приложение 2

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическая оценка первых блюд:

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле) его берут в небольшом количестве на тарелку.

По внешнему виду определяют тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей, загрязненности, проверяют форму нарезки овощей, сохранение ее в процессе варки, сравнивают их набор с рецептурой по раскладке. Обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно из мяса и рыбы (недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, на поверхности не образуют жирных янтарных пленок, капли жира имеют мелкодисперсный вид).

При определении вкуса и запаха блюда отмечают наличие постороннего привкуса, запаха, горечи, излишней кислотности, пересола. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

Органолептическая оценка вторых блюд проводится по их составным частям. Общая оценка дается только соусным блюдам (рагу, гуляш).

При внешнем осмотре блюда обращают внимание на характер нарезки мяса, равномерность порционирования, цвет поверхности и разреза (заветренная темная поверхность отварного мяса свидетельствует о длительном его хранении без бульона, красно-розовый цвет на разрезе котлет — о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного фарша).

Консистенция блюда дает представление о степени его готовности, а также о соблюдении рецептуры (вязкая консистенция котлет, например, указывает на избыточное добавление в них хлеба). Мясо должно быть мягким, сочным, мясо птицы — легко отделяться от костей, филе рыбы — мягким, сочным, не крошащимся.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей, консистенцию блюда, внешний вид, цвет (синеватый оттенок картофельного пюре, например, означает нехватку молока и жира).

При оценке крупяных гарниров их консистенцию сравнивают с запланированной по меню-раскладке (рассыпчатая, вязкая). Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки или запекания. Макароны должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку, при этом обращают внимание на цвет, вкус и запах. Плохо приготовленный соус содержит частички пригоревшего лука, имеет серый цвет, горьковатый привкус. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета.

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

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.