

## Приказ

от 07.08.2019 года

№ 342

### Об организации питания детей и сотрудников

С целью организации сбалансированного питания детей и сотрудников в Детском саду № 28 города Костромы, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, выполнение норм и калорийности, а так же в рамках осуществления в 2019 году производственного контроля по данному вопросу

#### **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с Примерным 10-ти дневным меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 7 лет, посещающих дошкольное образовательное учреждение.
  - 1.1. Утвердить для использования и разработки технологических карт на блюда, используемые в примерном 10-дневном меню Детского сада №28 «Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях» под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М. ДеЛи плюс, 2016 г.
  - 1.2. В работе строго руководствоваться утвержденным примерным 10 - дневным меню.
  - 1.3. Изменения в меню разрешается вносить только на основании приказа заведующего Детского сада № 28 города Костромы Рогачевой Светланы Викторовны;
2. Ответственность за организацию питания оставляю за собой;
3. Возложить ответственность за составление меню – требования, ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции на калькулятора Феофанову Марию Сергеевну;
  - 3.1. Составлять меню – требование накануне предшествующего дня, указанного в меню;
  - 3.2. При составлении меню – требования учитывать следующие требования:
    - определять нормы на каждого ребёнка и сотрудника, проставляя норму выхода блюд по возрастным группам ясли/сад;
    - норма питания сотрудников определяется соответственно норме питания детей дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет);
    - при отсутствии наименования продуктов в бланке меню дописывать его в конце списка;
    - проставлять количество позиций используемых продуктов полностью;
    - указывать в конце меню количество позиций, ставить подпись кладовщика, калькулятора, повара;
  - 3.3. Представлять меню для утверждения заведующему накануне предшествующего дня указанного в меню.
  - 3.4. Возврат и довыдачу продуктов в меню оформлять не позднее 9.00.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, кладовщику:
  - 4.1. Разрешить работать только по утверждённому и правильно оформленному меню;
  - 4.2. На кладовщика М.С. Феофанову возложить ответственность за:
    - 4.2.1. За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент полученных от поставщиков продуктов;Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляется актом, который подписывается представителем детского сада и поставщика, в лице экспедитора;

- 4.2.2. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Феофанова М.С. - материально – ответственное лицо;
- 4.2.3. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок в соответствии с утверждённым заведующим меню не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню.
- 4.2.4. Контроль соблюдения сроков и условий хранения продуктов;
- 4.2.5. Ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- 4.2.6. Ведение журналов учета температурного режима в холодильном оборудовании кладовой и овощехранилища.
5. Ответственными лицами по ведению журналов учета температурного режима в холодильном оборудовании на пищеблоке назначить – поваров Н.Н. Астафьеву, В.А. Рахманову.
6. Ответственность за ежегодную поверку измерительного оборудования пищеблока (весов, гигрометра и пр.) возложить на заведующего хозяйством - Н.Ю. Пальянову.
7. В целях организации контроля за приготовление пищи создать комиссию по закладке основных продуктов питания в котел, в составе: Рогачевой С.В.– заведующего Детского сада № 28 города Костромы (в случае отсутствия исполняющий обязанности), повара Астафьевой Н.Н./Рахмановой В.А., калькулятора Феофановой М.С. Записи о проведённом контроле производить в специальном журнале, который хранится на пищеблоке, комиссии не реже двух раз в месяц;  
Ответственность за ведение журнала возложить на калькулятора Феофанову М.С.
8. Поварам Астафьевой Н.Н., Рахмановой В.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утверждённому заведующим графику:  
7.00 – мясо, кура (1 блюдо), продукты для запуска;  
7.30 – масло в кашу, сахар для завтрака;  
10.00-11.00 – продукты в 1-е блюдо;  
11.30 – масло во 2 – е блюдо, сахар в 3-е блюдо;  
13.00 – продукты для полдника.  
Поварам производить закладку в соответствии с меню – требованием.
9. Назначить ответственным за отбор суточной пробы поваров: Астафьеву Н.Н., Рахманову В.А . Отбор суточной пробы осуществлять в соответствии с инструктажем по отбору суточной пробы.
10. Создать комиссию по снятию остатков продуктов в кладовой в составе: бухгалтер ЦБ, Басова М.Б. – член трудового коллектива, Пальянова Н.Ю.- заведующий хозяйством. Комиссия ежеквартально производит снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставит в известность руководителя.
11. Кладовщику Феофановой М.С. ежемесячно проводить проверку остатков продуктов с бухгалтером ЦБ.
12. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в следующем составе: Рогачевой С.В. - заведующего Детского сада № 28 города Костромы ( в случае отсутствия исполняющий обязанности), Астафьевой Н.Н. – повара/ Рахмановой В.А. – повара, калькулятора Феофановой М.С.  
Ответственность за ведение журнала готовой кулинарной продукции возложить на калькулятора Феофанову М.С.
13. Назначить ответственных за ведение табеля питания сотрудников - Пальянову Н.Ю. заведующего хозяйством, (о больничных листах сотрудников сообщать ей).  
Утвердить список питающихся сотрудников Детского сада № 28 города Костромы в количестве 20 человек с 07.08.2019 года. Корректировку табеля производить на 29 число месяца по факту.  
Всем сотрудникам, питающимся в учреждении, включать в меню 1–ое блюдо, хлеб (по норме детского меню дошкольного возраста (от 3-х до 7 лет)  
На основании личных заявлений утвердить список питающихся сотрудников в количестве 20 человек ежемесячно (приложение № 1)  
На основании личных заявлений утвердить список сотрудников, отказавшихся от питания в учреждении ежемесячно (приложение №2)

14. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно – противоэпидемиологического режима;
- картотека технологических карт приготовления блюд;
- медицинскую аптечку;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- суточную пробу за 2-ое суток;
- вымеренную посуду с указанием объёма блюд.

15. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

16. Ответственность за организацию питания детей в каждой возрастной группе возлагаю на воспитателей групп.

17. Общий контроль, за организацией питания оставляю за собой. Ответственность за выполнение приказа возлагаю на калькулятора Феофанову М.С.

Заведующий Детского сада № 28  
города Костромы



С.В. Рогачева

С приказом ознакомлены:

## Проверка соблюдения нормы выхода блюд

Контрольное взвешивание проводят с целью определения соответствия фактического веса блюда (изделия) норме выхода блюда, которая указана в меню.

Для определения правильности веса *штучных* готовых кулинарных изделий одновременно взвешиваются 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже (выше) нормы, взвешивание перепроверяется еще раз. Далее изделия взвешиваются поштучно. Каши, гарниры и другие нештучные блюда и изделия – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

Определение средней массы блюд, отобранных на раздаче, осуществляется путем отдельного взвешивания трех порций с последующим суммированием и делением на 3. Отклонение средней массы блюд и кулинарных изделий от установленной нормы выхода по рецептуре не допускается.

Допустимое отклонение в массе одного блюда (изделия) от нормы не более чем на  $\pm 3\%$ .

**Пример 1.** При норме выхода блюда в 75 г фактический вес блюда может составлять от 72,75 г до 77,25 г, что является допустимым. Но следует учитывать, что такой подход основан на проверке соблюдения нормы выхода блюда, исходя из средней массы, когда проверке подвергается не отдельное блюдо, а часть продукции, отобранная из партии. Под партией понимается любое количество блюд (изделий) одного наименования, изготовленных за одну смену.

**Пример 2.** Для проверки соблюдения нормы выхода блюда «Котлеты картофельные со сметаной» отобраны 3 блюда. В соответствии с меню норма выхода блюда составляет 220 г.

Путем взвешивания установлено, что вес одной порции равен 215 г, второй – 226 г, третьей – 223 г. Средняя масса готового блюда составляет 221 г  $((215 \text{ г} + 226 \text{ г} + 226 \text{ г}) / 3 \text{ порц.})$ . Масса одной порции котлет картофельных со сметаной может отклоняться от нормы в сторону уменьшения до 213 г  $(220 \text{ г} * 97 \%)$ , в сторону увеличения до 227 г  $(220 \text{ г} * 103 \%)$ . Данное условие соблюдается. Следовательно, блюдо «Котлеты картофельные со сметаной» успешно прошло оценку по норме выхода.

## **Правила отбора и хранения суточной пробы**

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи (завтрак, обед, полдник) и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом

## **Правила проведения бракеража**

Для получения объективного результата готовые блюда и кулинарные изделия оцениваются по пятибалльной шкале с учетом органолептических показателей (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция): «Отлично» - блюдо (изделие), приготовленное полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства, а по органолептическим показателям соответствующее требованиям нормативно-технических документов. «Хорошо» - блюдо (изделие), имеющее незначительные отклонения от установленных требований (например, не достаточно соленый вкус, цвет незначительно отличается от типичного и т.п.) не требующее доработки. «Удовлетворительно» - блюдо (изделие) приготовлено с нарушением технологии, но может быть допущено к выдаче после устранения недостатков/доработки. «Неудовлетворительно» - блюдо (изделие) имеет недостатки, которые невозможно устранить путем доработки, в том числе: посторонний, несвойственный вкус и запах; резко пересоленное, резко кислое, горькое, недоваренное, подгорелое, утратившее свою форму, имеющее несвойственную консистенцию. Результаты контроля (оценки) указываются в графе 5 журнала «Результаты органолептической оценки и степени готовности

блюда, кулинарного изделия. В графе 7 журнала «Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия» ставится отметка «Разрешено», «Разрешено после устранения недостатков» или «не Разрешено». В графе 8 журнала «Подписи членов бракеражной комиссии», должны быть подписи не менее трех членов комиссии. Опробование готовой продукции завтрака, обеда, полдника, ужина производится непосредственно в горячем цеху и заключается в проведении органолептической оценки и степени готовности. Пробу пищи берут из каждого котла или гастроемкости. Перед опробованием первых блюд, молочных каш содержимое гастроемкости или котла необходимо перемешать, из середины разливной ложкой взять небольшое количество продукции и налить его в тарелку. Опробуют продукцию из тарелки, используя чистую столовую ложку. После опробования тарелка и ложка промываются горячей водой. При опробовании второго блюда в тарелку кладут небольшое количество гарнира и соуса. Для опробования мясных (рыбных) порций отрезается небольшой кусочек. Качество салатов проверяется в холодном цеху так же, как и качество гарниров и вторых блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. При наличии замечаний к качеству приготовленных блюд – указываются конкретные недостатки

(например, хорошо - слабосоленый, удовлетворительно - нарушена форма нарезки, картофель разварен). Важно: Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполняется после приготовления блюд до момента их раздачи. Продукция не прошедшая бракераж к выдаче не допускается. Продукция промышленного производства, не требующая термической обработки (йогурт, молоко, сок, творожок и др.), вписывается в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, а органолептическая оценка ее не проводится.

Овощные наборы из вареных овощей можно подготовить заранее (но не более чем за 4 часа до отпуска) и хранить при температуре  $+4+2^{\circ}\text{C}$ . Заправляют салаты непосредственно перед отпуском. Горячие блюда должны быть готовы за 30 мин до начала выдачи. Порционирование готовой продукции для доставки в группы осуществлять за 5-10 мин. до начала питания детей в группах. Горячие напитки (чай, какао, кофейный напиток и др.) должны быть готовы за 20-30 мин до начала выдачи. Розлив по чайникам осуществлять за 5-10 мин. до начала питания детей в группах. Холодные напитки (компот, кисель и др.) готовятся с учетом времени, необходимого для их остывания (но это время не должно превышать 2-х часов с момента приготовления до раздачи), и отпускаются охлажденными до температуры не ниже  $15^{\circ}\text{C}$ . Розлив в чайники производится за 5-10 мин. до начала питания детей в группах. Фрукты выдаются в мытом виде по количеству питающихся детей в гастроремкостях.



Выдача готовой продукции Повар при выдаче готовой продукции обязан: - производить выдачу пищи только в одноразовых перчатках; - знать меню на текущий день (состав блюд, выход порций, технологические особенности приготовления блюд); - соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте; - принимать пожелания и рекомендации администрации учреждения и обязательно доводить их до своего руководства; - соблюдать температуру блюд и кулинарных изделий при выдаче.

- соблюдать правильность порционирования готовой продукции при ее выдаче.

Важно! При организации питания персонала организации используется меню для детей дошкольного возраста, утвержденное руководителем образовательной организации.