

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°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 гастроячейках.

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.