

пищи; качество продуктов и приготовленной пищи; разнообразие меню; соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Для этого разрабатывается циклограмма контроля за организацией питания. Руководитель проводит в течение года плановые проверки организации питания. Содержание проверки может быть, как комплексным, так и выборочным. В случае необходимости, могут проводиться внеплановые проверки.

4. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКТОВ

На этапе поступления продуктов проводится входной контроль. Устанавливается, как доставляются продукты в Учреждение: наличие специальной тары, её маркировка, как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки). Транспортировка пищевых продуктов осуществляется специальным автотранспортом, имеющим оформленные в установленном порядке санитарные паспорта. Лицам, занятым погрузкой и выгрузкой, следует пользоваться санитарной одеждой (халат, колпак, рукавицы) и иметь медицинскую книжку с отметкой о прохождении медицинских обследований. Начальник хозяйственной части контролирует сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов (с учётом того, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года).

Качество поступающей продукции проверяется и по «Журналу бракеража скоропортящихся продуктов», который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем ежедневно делаются отметки кладовщика об условиях хранения, сроках реализации товара в соответствии с СанПиНом. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

Не принимаются к употреблению: консервы с нарушением герметичности, бомбажем, крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, заражённые амбарными вредителями, овощи и плоды с признаками гниения. Особо скоропортящиеся продукты с истёкшими сроками реализации или на грани его истечения.

5. ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ

В целях предупреждения возможности пищевых отравлений обращается особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Проверяется соблюдение условий хранения продуктов. Не допускается хранение сырого мяса или рыбы рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты хранятся в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Не допускается хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

Холодильники оснащены термометрами для контроля за температурным режимом, температура фиксируется ответственным в специальном журнале ежедневно.

6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это делается на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей. Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Учитывается, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые (такие как рыба, творог, яйца) включаются в рацион через 1-2 дня. При этом, за учётный период должна быть израсходована их полная норма.

Меню-требование составляется с учетом норм питания и примерного 14-дневного меню, утверждается руководителем (или лицом, назначенным приказом руководителя) ежедневно, (в пятницу – на 3 дня вперед). В меню-требовании четко указываются: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду.

7. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит старшая медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) членами комиссии по питанию проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта.

Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей. Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи. Для удобства контроля выхода блюд посуда вымерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню. Весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метрологической службы не реже одного раза в год.

Кладовщик отвечает за исправность весов. Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд. В технологических картах указывается рецептура приготовления блюда и содержатся сведения следующих граф: •масса "брутто" -масса продукта до его холодной обработки; •масса "нетто" -масса продукта с учетом тепловых потерь при холодной обработке; •выход порций; •состав и энергетическая ценность (калорийность) продукта "нетто"; •технология приготовления блюда.

Картотека блюд утверждается приказом директора учреждения и корректируется по мере необходимости. В учреждении имеются два рабочих экземпляра картотеки блюд: один -для старшей медицинской сестры, составляющей меню-требование, другой -для поваров, с описанием технологического процесса приготовления блюд. Руководитель контролирует правильность оформления меню и его размещение в удобном для чтения месте. Меню заверяется руководителем или лицом, его заменяющим.

Контроль за готовой продукцией осуществляет старшая медсестра вместе с другими членами комиссии по питанию. Качество готовой продукции контролируют по «Журналу бракеража готовой продукции» и по наличию взятых суточных проб. Бракеражу подлежат все блюда, готовые к раздаче, в т. ч. соки и кисло-молочные продукты. В журнале необходимо отражается их точное название, например, «Бифилайф», «Бифидок», «Кефир», сок «Яблочный витаминизированный», сок «Яблочный прямого отжима» и т.д. В журнале фиксируется органолептическая оценка готового блюда (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция). Пробы отбирают в стерильную посуду с крышкой и хранят в холодильнике 48 час. при температуре от +2 до +6 °С.

8. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ В ГРУППАХ

На контроле держится организация питания детей в группах: соблюдение режима питания, доведение пищи до детей, организация процесса кормления, аппетит детей, отношение их к новым блюдам, слаженность работы персонала, наличие остатков пищи. Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких

разговоров, отвлечений. Важно следить за эстетикой питания, сервировкой столов, привитием детям необходимых гигиенических навыков. Комиссия по питанию в разные отрезки времени контролирует питание детей и свою оценку фиксирует в специальном журнале.

9. САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ПИЩЕБЛОКА

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств), активности применяемых дезинфицирующих растворов. На пищеблоке имеется достаточное количество промаркированных разделочных досок, организовано правильное их использование и хранение, четкое выполнение требований кулинарной обработки продуктов, особенно тех, которые идут в пищу без термической обработки. Начальник хозяйственной части следит за соблюдением охраны труда на пищеблоке, исправностью электропроводки и всего оборудования, за соблюдением правил личной гигиены сотрудников. По результатам проверок санитарного состояния пищеблока членами комиссии по питанию составляются акты, которые хранятся в специальной папке.

10. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО ПРОЦЕССА

Персонал пищеблока укомплектован в соответствии со штатным расписанием: -2 повара, кухонный рабочий. Персонал пищеблока должен строго соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования технологической обработки продуктов и приготовления пищи согласно СанПину. Персонал пищеблока проходит обязательное медицинское обследование. Все работники пищеблока ежедневно осматриваются медицинской сестрой на наличие гнойничковых заболеваний. На каждого работника пищеблока заполняется личная медицинская книжка, в которой отмечают результаты периодических медосмотров и сведения о сдаче санитарного минимума. Все работы на пищеблоке выполняются в спецодежде (халаты, куртки, фартуки, халаты для уборки помещений). Спецодежда не должна застёгиваться булавками или иголками, запрещается хранить в карманах спецодежды посторонние предметы (сигареты, ключи, деньги и др.). Работникам пищеблока во время работы запрещается носить бусы, броши, кольца, клипсы.

Перед началом работы необходимо тщательно вымыть руки, переменить одежду, обувь, аккуратно подобрать волосы под колпак или косынку. По окончании работы спецодежда помещается в специально отведённое для этого место. При пользовании туалетом её снимают и одевают после того, как руки тщательно вымыты. Не допускается нахождение в помещении пищеблока посторонних лиц. Беспрепятственный доступ в помещение пищеблока имеют лица, осуществляющие и контролирующие технологический процесс (директор, начальник хозяйственной части, старшая медицинская сестра), младшие воспитатели – в рамках предоставленных им полномочий по получению готовой пищи.

11. АДМИНИСТРАТИВНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ РУКОВОДИТЕЛЯ

Директор учреждения контролирует работу начальника хозяйственной части по ведению учета полученных и расходуемых продуктов, а также их остатков, рациональное расходование выделенных по смете денежных средств на питание, ведёт их учет, оценивает стоимость питания за месяц, знает стоимость дето-дня, сверяет по меню-требованию реальное число питающихся детей с данными их фактической посещаемости. Руководитель периодически проверяет деятельность старшей медицинской сестры, контролирует организацию питания в учреждении.