

**Контроль по организации питания
МАДОУ «Умка»**

Комиссия в составе: Клепикова С.В.(зав. МАДОУ Умка)
Афанасьева Е.В.(технолог по питанию)
Рыбалкина Л.В.(шеф-повар)
Гусейнова С.Х.(медсестра)
Строкина Л.Ф.(АХЧ)
Сидорова А.И. (член родительского комитета)
Горбунов Е.С. (член родительского комитета)

**Проведен контроль по организации питания в МАДОУ Умка
за 2016/2017 учебный год.**

Проведен контроль от 03. Ноябрь 2016г.

1.Наличие нормативно-правовой документации по организации питания:

- а) Приказы МАДОУ «Умка» за 2016-2017г.:
- б) Договоры с организациями на поставку продуктов питания:
- в) Акты СЭС за 2016-2017г:
- г) Санитарные книжки имеются у всех сотрудников пищеблока с прохождением медицинского осмотра и обучением санминимума.

2.Обеспечение условий по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима при организации питания:

а) Оборудование пищеблока, инвентарь, посуда

Для приготовления пищи на первом этаже расположен пищеблок, в состав которого входят: горячий цех, раздаточная, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, моечная кухонной посуды, кладовая сухих продуктов, кладовая для овощей. Пищеблок оборудован всем необходимым технологическим оборудованием, размещенным с учетом обеспечения свободного доступа для его обработки и обслуживания.

Питание детей организовано в помещениях групповых комнат. Для мытья столовой посуды буфетные оборудованы двухгнездными моечными раковинами с подводкой к ним горячей и холодной воды.

Площадь пищеблока: 71,8 м²

- Мясорыбный цех-12,2 м²;
- Горячий цех-27,8 м²;
- Овощной цех-5,9 м²;
- Моечная-5,9 м²;
- Раздаточная-1,9 м²;
- Кладовая-2шт-18,1 м².

Пищеблок оборудован в соответствии с СанПиН 2.4.1.2660-10.

- **Холодильное оборудование** - ларь морозильный «Свяга»; камера морозильная «Бирюса»; холодильник «Бирюса»; холодильник Stinol ; холодильник Indesit ;холодильник Indesit ;холодильник Welton.
- **Кухонное оборудование**–мясорубка-МИМ-300;мясорубка-МИМ-300; картофеле-чистка - МОК-150М; кипятильник-КНЭ-100М2;плита электрическая-2шт.-ПЭ-00.00.000РЭ;плита электрическая с жарочным шкафом-ПЭ-4Ш;шкаф жарочный универсальный-ШЖЭ-0.34В;машина кухонная универсальная-УКМ. 00.000РЭ ; скворода электрическая-СЭЧ-0.25.

- **Перечень мебели и инвентаря:** стол –нержавейка-6; стол производственный-5; весы торговые электр.; бак-30л.-2; бак-40л.-4; ванна; кастрюли-30; баз алюминиевый-12; таз пластмассовый - 13; разнос-3; сито; ведро-14; доска разделочная-16; нож-26; ковш-11; шумовка-2; черпак-4; вилка-9; ложка-20; тарелка-10; чашка-5; ведро для солений ; корзина п/о-3; совок-2; весы; щетка для пола-2; швабра-2; коврик резиновый-12; шкаф; полка-2; стол.
- **Журналы имеющиеся на пищеблоке:** журнал здоровья; журнал регистрации темпер. режима в холодильниках пищеблока ; журнал санитарного состояния пищеблока; журнал учёта работы кварцевой лампы; журнал административного контроля.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока соответствуют санитарным правилам к организациям общественного питания, изготовление пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений принят в соответствии с приложением 4 настоящих санитарных правил. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные.
- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, безопасна для здоровья детей;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей в группе. Посуду хранят в буфете;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и использоваться по назначению.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Моечные (производственные) ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Моечную обменной тары оборудуют ванной большого размера или трапом с бортиком, облицованными керамической плиткой.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле и комнате персонала пищеблока устанавливают раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды.

Температура горячей воды в точках разбора составляют не менее 65 °С. Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления не используют.

Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем

просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы. Она изготовлена из фаянса, фарфора (тарелки, блюдца, чашки), а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Для персонала выделена отдельная посуда.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки промывают горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют отдельно от детской столовой посуды.

При возникновении случаев инфекционных заболеваний мероприятия в соответствии с предписаниями, выданными органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеем промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собирают в промаркированные пластмассовые с крышками бачки, очистка которых проводится по окончании уборки со столов. Ежедневно в конце дня бачки независимо от наполнения очищают с помощью шлангов над канализационными трапами, промывают 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивают горячей водой и просушивают.

В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций.

Условия хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

Пищевые продукты, поступающие в МАДОУ, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество продуктов проверяет технолог по питанию делает запись в «Журнал бракеража поступающей продукции». Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах и холодильниках при температуре +2 - +6 °С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляют в таре поставщика.

Молоко храним в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.

Масло сливочное храним на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры - на чистых стеллажах, мелкие сыры храним на полках в потребительской таре. Сметану, творог храним в таре с крышкой. Яйцо в коробах храним в сухом прохладном помещении.

Крупы, муку, макаронные изделия хранят в сухом помещении в мешках, картонных коробках на стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб храним отдельно в шкафу, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1%-м раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды храним в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 град. С. Плоды и зелень храним в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 град. С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживаем в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры подачи 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила:

- обработку сырых и вареных продуктов проводим на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечне технологического оборудования включены 2 мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

При приготовлении блюд соблюдается принцип "щадящего питания": для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару; при приготовлении блюд не применяется жарка. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключена жарка блюд, а также продукты с раздражающими свойствами.

При кулинарной обработке пищевых продуктов соблюдаем санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаем без предварительного обжаривания при температуре 250 - 280 град. С в течение 20 - 25 мин.;

- суфле, запеканки готовим из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовим на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отвариваем, припускаем, тушим или запекаем;

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергаем вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и храним в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовим в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; храним яичную массу не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С;

- яйцо варим 10 минут после закипания воды;

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуемся кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре используем механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения);

- гарниры из риса и макаронных изделий варим в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) обязательно отвариваем (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

Обработку яиц перед использованием в любые блюда проводим в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду; не храним яйцо в кассетницах поставщика в производственных цехах пищеблока ДО.

Крупы не содержат посторонних примесей. Перед использованием крупы промываем проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промываем проточной водой и протираем ветошью.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60 ... +65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов.

При обработке овощей соблюдаем следующие требования:

Овощи сортируем, моем и очищаем. Очищенные овощи повторно промываем в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляем наружные листья.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, храним в холодной воде не более 2 часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используем только после термической обработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаем следующие правила: кожуру овощей чистим тонким слоем, очищаем их непосредственно перед приготовлением; закладываем овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень добавляем в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистим непосредственно перед варкой и варим в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варим в кожуре, охлаждаем; очищаем и нарезаем вареные овощи в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промываем проточной водой и выдерживаем в 10%-м растворе поваренной соли в течение 10 минут с после ополаскиваем проточной водой и просушиваем.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используем растительное масло. Храним заправленные салаты не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Сметану и майонез для заправки салатов не используем.

Фрукты, включая citrusовые, тщательно промываем в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируем в чашки непосредственно из пакетов перед их раздачей.

В МАДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Используем кипяченой питьевой воды хранения не более 3 часов.

При составлении меню для организации питания детей разного возраста

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяем с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

Питание удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии (таблица 1).

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастных групп

	Показатели (в сутки)	0 - 3 мес.	4 - 6 мес.	7 - 12 мес.	1 - 2 года	От 2 лет до 3 лет	3 - 7 лет
1	Энергия (ккал)	115 <*>	115 <*>	110 <*>	1200	1400	1800
2	Белок, г	-	-	-	36	42	54
3	<*> в т.ч. животный (%)	-	-	-	70		65
4	<*> г/кг массы тела	2,2	2,6	2,9	-	-	-
6	Жиры, г	6,5 <*>	6 <*>	5,5 <*>	40	47	60
14	Углеводы, г	13 <*>	13 <*>	13 <*>	174	203	261

<*> Потребности для детей первого года жизни в энергии, жирах, углеводах даны в расчете г/кг массы тела.

<***> Потребности для детей первого года жизни, находящихся на искусственном вскармливании.

При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню руководствуемся рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания настоящих санитарных правил, с учетом возраста детей и времени их пребывания в МАДОУ. Отклонения от расчетных суточной калорийности и содержания основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) и калорийности не превышает +/- 10%, микронутриентов +/- 15%.

График получения пищи на пищеблоке и приема пищи в группах на 2016– 2017 учебный год (осенне-зимний период)

№ группы	Завтрак		Второй завтрак		Обед		Уплотненный полдник	
	Получение на пищеблоке	Прием пищи в группах	Получение на пищеблоке	Прием пищи в группах	Получение на пищеблоке	Прием пищи в группах	Получение на пищеблоке	Прием пищи в группах
I млад. группа №1	08.10	08.30 - 08.50	10.20	10.30 - 10.35	11.45	12.00 - 12.25	16.10	16.20 - 16.40
I млад. группа №2	08.12	08.31 - 08.51	10.21	10.32 - 10.37	11.48	12.03 - 12.28	16.12	16.22 - 16.42
I млад. группа №3	08.14	08.32 - 08.52	10.22	10.34 - 10.39	11.51	12.06 - 12.31	16.14	16.24 - 16.44
II млад. группа №1	08.16	08.33 - 08.53	10.23	10.36 - 10.41	11.54	12.09 - 12.34	16.16	16.26 - 16.46
II млад. группа №2	08.18	08.34 - 08.54	10.24	10.38 - 10.43	11.57	12.12 - 12.37	16.18	16.28 - 16.48

Средняя группа №1	08.20	08.35	10.25	10.40	12.00	12.15	16.20	16.30
		- 08.55		- 10.45		- 12.40		- 16.50
Средняя группа №2	08.22	08.36	10.26	10.42	12.03	12.18	16.22	16.32
		- 08.56		- 10.47		- 12.43		- 16.52
Старшая группа №1	08.24	08.37	10.27	10.44	12.06	12.21	16.24	16.34
		- 08.57		- 10.49		- 12.46		- 16.54
Старшая группа №2	08.26	08.40	10.28	10.50	12.15	12.30	16.26	16.36
		- 09.00		- 10.55		- 12.55		- 16.56
Подготови т. группа	08.28	08.41	10.29	10.52	12.18	12.33	16.28	16.38
		- 09.00		- 11.00		- 13.00		- 16.58

Распределение энергетической ценности (калорийности) суточного рациона питания детей на отдельные приемы пищи в зависимости от их времени пребывания в МАДОУ представлены в таблице 3.

Таблица 3

Для детей с круглосуточным пребыванием в ДО	Для детей с дневным пребыванием в ДО 8 - 10 час.	Для детей с дневным пребыванием в ДО 12 час.
Завтрак (20%) 2-й завтрак (5%) Обед (35%) Полдник (15%) Ужин (20%) 2-й ужин - (до 5%) - дополнительный прием пищи перед сном - кисломолочный напиток с булочным или мучным кулинарным изделием	Завтрак (20%) 2-й завтрак (5%) Обед (35%) Полдник (15%)	Завтрак (20%) 2-й завтрак (5%) Обед (35%) Полдник (15%) /или уплотненный полдник (30 - 35%) Ужин (20%)

В промежутке между завтраком и обедом осуществляется дополнительный прием пищи - второй завтрак, сок или свежие фрукты.

В нашем учреждении имеется примерное меню, рассчитанное не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в ДО. Примерная форма примерного меню прилагается.

В примерном меню не повторяется одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

Ежедневно в меню включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) - 2 - 3 раза в неделю.

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания проводится их замена на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов

На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляем меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста.

На каждое блюдо заведена технологическая карта. Для детей разного возраста соблюдаются объемы порций приготавливаемых блюд.

В МАДОУ проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию). Витаминизация производится в третье блюдо (компот, кисель и т.п.) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваем.

Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводим 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости, проводим коррекцию питания в течение следующей недели (декады).

Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводим ежемесячно.

Отчёт по соблюдению натуральных норм питания по МАДОУ За первый квартал 2016-2017г.

от 1,5 до 3-х лет

п	Наименование продуктов	норма на 1 ребенка	факт. расход	отклонение в граммах		Б	Ж	У	К-ть
				(-)	(+)				
1	Хлеб пшеничный	70	70			5,32	0,7	34,02	166,6
2	Хлеб ржаной	40	40			2,76	0,4	16,96	85,6
3	Мука пшеничная	25	20	5		2,06	0,22	13,8	66,8
4	Мука картофельная	3	3			0,003	-	2,39	9,87
5	Крупы бобовые	30	32		2	0,78	3,68	20,4	104,2
6	Макароны	8	8			0,832	0,08	5,576	26,9
7	Картофель	120	120			2,4	0,48	20,76	96
8	Овощи	205	150	45		3,75	0,09	20,86	55,8
9	Фрукты свежие	95	89	6		0,729	-	9,76	43,9
0	Фрукты сухие	9	9			0,255	-	4,46	1,96
1	Соки	100	90	10		0,45	-	8,19	34,2
2	Напитки витаминизир.	0	-			-	-	-	-
3	Кондитерские изделия	7	6			0,23	0,354	34,19	20,4
4	Сахар	37	37			-	-	36,92	140,2
5	Масло сливочное	22	21			0,167	15,225	0,273	158,8
6	Масло растительное	9	8			-	7,992	-	71,9
7	Яйцо	20	19			2,36	2,28	0,13	6,98
8	Молоко	390	290	100		8,12	9,28	13,63	168,2
9	Творог	30	29			4,84	2,61	0,58	146,1
0	Мясо	50	48			8,92	7,67	-	104,6
1	Птица	20	21			3,821	3,801	0,146	80,6
2	Колбасные издел.	4,9	4			0,46	0,92	-	10,0

3	Рыба	32	32			5,08	0,281	-	23,0
4	Сметана	9	9			0,188	1,35	0,21	15,9
5	Сыр	4	4			0,92	1,16	-	14,4
6	Чай	0,5	0,3			0,06	-	0,012	0,32
7	Какао	0,5	0,3			0,071	0,05	0,084	1,11
8	Кофейный напиток	1	0,5			0,075	-	0,018	0,59
9	Соль	4	4			-	-	-	-
10	Дрожжи	0,1	0,1			-	-	-	-
то:						54,58	58,6	243,4	1655
выполнения:						101%	97,70%	93,30%	92%

**Отчёт по соблюдению натуральных норм питания по МАДОУ
за первый квартал 2016-2017г.**

от 3-до 7 лет

п	Наименование продуктов	норма на 1 ребенка	факт. расход	отклонение в граммах		Б	Ж	У	К-ть
				(-)	(+)				
1	Хлеб пшеничный	100	100			1,6	1	20,6	138
2	Хлеб ржаной	50	50			1,45	0,5	20,2	97
3	Мука пшеничная	29	26	4		2,358	0,281	14,94	81,8
4	Мука картофельная	3	3			0,003	-	2,388	9,87
5	Крупы бобовые	43	43			3,074	0,916	17,352	100,0
6	Макароны	12	10			1,04	0,1	6,97	13,7
7	Картофель	140	140			2,8	0,56	20,22	12
8	Овощи	260	215	45		3,07	0,129	15,066	49,9
9	Фрукты свежие	100	94	6		0,17	-	10,32	26,4
0	Фрукты сухие	11	11			0,012	-	5,45	23,18
1	Соки	100	99			0,99	-	6,01	37,6
2	Напитки витаминизир.	50	-			-	-	-	-
3	Кондитерские изделия	20	18			0,411	1,06	2,57	61,4
4	Сахар	47	48			-	-	40,9	81,9
5	Масло сливочное	26	26		2	0,208	12,85	0,338	141,8
6	Масло растительное	11	11			-	6,09	-	68,0
7	Яйцо	24	26			1,25	3,12	0,182	20,8
8	Молоко	450	400			8,2	6	18,92	108
9	Творог	40	35	5		3,05	3,15	0,7	50,6
0	Мясо	55	56			6,02	4,96	-	122,0
1	Птица	24	27		3	4,01	1,9	0,189	65,0
2	Колбасные издел.	6,9	5			0,065	1,15	-	12,6

3	Рыба	37	39	2	3,19	0,7	-	50,3
4	Сметана	11	11		0,23	0,65	0,264	16,99
5	Сыр	6	6		0,38	0,7	-	21,6
6	Чай	0,6	0,3		0,06	-	0,012	0,32
7	Какао	0,6	0,3		0,07	0,05	0,084	1,11
8	Кофейный напиток	1,2	0,7		0,005	-	0,025	0,82
9	Соль	6	6		-	-	-	-
0	Дрожжи	0,12	0,1		-	-	-	-
о:					43,67	45,94	202,7	1423,4
ыполнения:					103%	97,70%	99,9%	101,60

Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе шеф повара, технолога по питанию, медицинского работника.

Результаты контроля регистрируются в «Журнал бракеража готовой продукции».

Масса порционных блюд соответствует 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.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф повар, прошедшее инструктаж.

При перевозке и приеме в МАДОУ пищевых продуктов

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

Используется одно транспортное средство для перевозки разных групп пищевых продуктов, между рейсами производится санитарная обработка транспорта с применением дезинфицирующих средств. Скоропортящиеся продукты перевозят в изотермических контейнерах.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержат в чистоте и не используют для перевозки людей и непродовольственных товаров.

Санитарная обработка транспорта для перевозки пищевых продуктов проводится ежедневно.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

Тара, в которой привозят продукты, промаркирована и используется строго по назначению. Обратную тару после употребления очищают, промывают водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды (20 г препарата на 1 л воды), ошпаривают кипятком, высушивают и хранят в местах, недоступных загрязнению.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки сохраняются до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляет технолог по питанию в «Журнал бракеража поступающих продуктов». Результаты контроля регистрируются в «Журнал бракеража поступающих продуктов».

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Просмотрели список детей склонным к аллергическими нарушениями.

Укомплектованность пищеблока кадрами:

Наименование подразделения	2016-2017год		
	По штатному расписанию	Фак. кол-во	% уком
Шеф повар	1	1	100%
Повар	3	3	100%
Кухонный рабочий	2	2	100%

Список детей МАДОУ «Умка» «Обеспеченность бесплатным и льготным питанием прилагается.

Комиссия в составе: _____ Клепикова С.В.(зав. МАДОУ Умка)
 _____ Афанасьева Е.В.(технолог по питанию)
 _____ Рыбалкина Л.В.(шеф-повар)
 _____ Гусейнова С.Х.(медсестра)
 _____ Строкина Л.Ф.(АХЧ)
 _____ (член родительского комитета)
 _____ (член родительского комитета)