

## ПЛАН

мероприятий по контролю за организацией питания  
в ГКУСО РО Таганрогском центре помощи детям № 3 на 2022 год

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>I. Организация работы</b>			
1	Издание приказов по организации питания на год	Декабрь	Попова И.А., директор
2	Разработка плана работы по организации питания на год	Декабрь	Попова И.А., директор
3	Контроль за работой и исправностью технологического оборудования на пищеблоке.	Ежедневно	Донченко Г.В., заместитель директора по АХР
4	Приобретение спецодежды для поваров в течение года	В течение года	Донченко Г.В., заместитель директора по АХР
5	Замена посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке	По мере необходимости	Донченко Г.В., заместитель директора по АХР по заявке Араповой Т.Ю., медицинской сестры диетической
6	Контроль за водоснабжением и работой канализационной системы и работой энергооборудования	Постоянно	Донченко Г.В., заместитель директора по АХР, Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
7	Снабжение пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами	Постоянно	Донченко Г. В., заместитель директора по АХР, Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
8	Контроль за наличием на пищеблоке инструкций по обработке посуды, ветоши, яиц.	Постоянно	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
9	Утверждение и апробирование технологических карт	По мере необходимости	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
<b>II. Работа с кадрами</b>			
1	Проводить инструктаж сотрудникам пищеблока по соблюдению СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	В течение года	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
2	Консультация для воспитателей на тему: «Организация приема пищи воспитанников Центра, особенности приема пищи у детей ОВЗ»	В течение года	Попова И.А., директор, заместитель директора по ВР Лягинова М.В.
3	Оперативный контроль «Привитие навыков культуры при приеме пищи»	В течение года	Попова И.А., директор, заместитель директора по ВР Лягинова М.В.
4	Производственное совещание:	Декабрь	Попова И.А., директор

	«Роль обслуживающего персонала Центра в организации питания воспитанников»		
5	Плановая проверка «Оценка состояния работы по организации питания воспитанников»	В течение года	Попова И.А., директор
6	Рабочие совещания по итогам проверки по организации питания	1 раз в месяц	Попова И.А., директор
7	Контроль заполнения и ведение документации на пищеблоке	Ежемесячно	Попова И.А., директор
<b>III. Работа с детьми</b>			
1	Контроль процесса приема пищи воспитанников, привитие им правил культурного поведения за столом	Ежедневно	Воспитатели групп
<b>IV. Контроль организации питания</b>			
1	Составление ежедневного меню-раскладки согласно утвержденному основному (организованному) меню	Ежедневно	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
2	Осуществление осмотра продуктов при поступлении каждой партии	Ежедневно	Чавва М.А., кладовщик
3	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	Ежедневно	Чавва М.А., кладовщик
4	Контроль санитарного состояния рабочего места повара соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	Ежедневно	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
5	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	Ежедневно	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
6	Контроль снятия суточной пробы и её хранение	Ежедневно	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
7	Проведение «С» витаминизации III блюд и профилактику йод – дефицитных состояний	Ежедневно	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
8	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	Постоянно	Чавва М.А., кладовщик
9	Контроль закладки продуктов на пищеблоке	Ежедневно	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая, Прибиш Н.Г. и Баранцова Е.Г. медицинские сестры
10	Осуществление входного контроля условий транспортировки продуктов питания от поставщиков	По мере поступления продуктов	Чавва М.А., кладовщик Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
11	Контрольные взвешивания	По мере	Арапова Т.Ю., медицинская

	порций	необходимости	сестра диетическая
12	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	Постоянно	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
13	Контроль за технологией приготовления блюд и сроком реализации скоропортящихся продуктов.	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии, Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая, Чавва М.А., кладовщик
14	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группы	Ежедневно	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
15	Контроль состояния уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке	1 раз в месяц	Донченко Г.В., заместитель директора по АХР
16	Контроль температурного режима в холодильных установках	Ежедневно	Чавва М.А., кладовщик
<b>V. Работа с поставщиками</b>			
1	Постоянный контроль качества поставляемых продуктов	По мере поступления	Чавва М.А., кладовщик
2	Подача заявок на продукты	По мере необходимости	Чавва М.А., кладовщик
3	Заключение договоров на поставку продуктов	По мере необходимости	Лисоченко Е.Ю., экономист
<b>VI. Профилактическая работа</b>			
1	Прохождение периодического осмотра сотрудников пищеблока	По графику	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая, сотрудники пищеблока
2	Проведение гигиенической подготовки и аттестации работников	1 раз в года	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая, сотрудники пищеблока
3	Ведение «гигиенического журнала» работниками пищеблока.	Ежедневно	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая, сотрудники пищеблока
4	Беседы о личной гигиене сотрудников и воспитанников, о правильном питании	1 раз в месяц	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
<b>VII. Мероприятия по обучению и повышению квалификации</b>			
1	Посещение обучающих занятий, семинаров по данной проблеме	По графику	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
2	Повышение квалификации диетсестры и самообразование	1 раз в 5 лет	Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая
3	Работа в контакте со школьно-дошкольным отделом СЭС г. Таганрога	Постоянно	Попова И.А., директор Арапова Т.Ю., медицинская сестра диетическая

## **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. 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, блестки 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**

У свежей рыбы 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. У несвежей рыбы 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 доброкачественности 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.

### **Яйца**

В детских 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.

## **Методика органолептической оценки пищи**

### **Органолептическая оценка первых блюд**

Для органолептической оценки первого блюда (после тщательного перемешивания в котле/кастрюле) 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 изделия 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 блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

## **Инструкция по отбору суточных проб**

1. Суточная проба отбирается непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда).
  2. Суточная проба отбирается в объеме:
    - порционные блюда в полном объеме;
    - холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр.;
    - порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.
  3. Забор пробы осуществляют стерильной (прокипяченной) ложкой в стерильную (прокипяченную) посуду.
  4. Для взятия пробы супа его перемешивают черпаком в котле или кастрюле и стерильной (прокипяченной) ложкой помещают в стерильную (прокипяченную) посуду.
  5. Все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение 48 часов при температуре +2...+6С.
  6. Емкость с пробами маркируется с указанием приема пищи и даты.
- Подготовка тары для отбора суточных проб:
1. Удалить содержимое.
  2. Вымыть с моющим средством, t воды 40°С.
  3. Ополоснуть проточной водой.
  4. Прокипятить кастрюли и просушить в специально отведенной для этого емкости для проб.

### **Инструкция по измерению объема блюд**

Объем первых блюд устанавливается на основании емкости кастрюли или котла и числа заказанных порций. Масса вторых блюд (каши, пудинги и т.д.) определяется путем взвешивания всех порций в общей посуде с вычетом массы тары и учетом числа порций. Из порционных блюд (котлеты, биточки, мясо птицы и т.д.) взвешиваются 10 порций вместе и выборочно 2-3 порции, устанавливается средняя масса одной порции.

Отклонения от нормы в одной порции не должны превышать  $\pm 3\%$ , но масса 10 порций должна соответствовать норме.