

**Инструкция  
по контролю за организацией питания в МБДОУ- детский сад «Детство»**

(разработана с учетом методических рекомендаций "Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях"(утв. Минздравом СССР 13 марта 1987 г. NN 4265-87, 11-4/6-33), СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций")

**1. Контроль за качеством получаемых продуктов, условиями их хранения и сроками реализации:**

- ✓ **Прием пищевых продуктов** и продовольственного сырья в МБДОУ осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.
- ✓ При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.
- ✓ **Продукция поступает в таре производителя** (поставщика).
- ✓ **Документация**, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.
- ✓ **Входной контроль** поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.
- ✓ **Не допускаются** к приему пищевые продукты с признаками **недоброкачественности**, 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.
- ✓ Контроль **соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании** осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6), который хранится в течение года.
- ✓ При наличии одной холодильной камеры места **хранения мяса, рыбы и молочных продуктов** должны быть разграничены.
- ✓ **Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов** оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
- ✓ **Хранение продуктов** в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

- ✓ **Молоко** хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.
- ✓ **Масло сливочное** хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- ✓ **Крупные сыры** хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.
- ✓ **Сметана, творог** хранятся в таре с крышкой.
- ✓ **Не допускается** оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- ✓ **Яйцо** хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- ✓ **Крупа, мука, макаронные изделия** хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- ✓ **Ржаной и пшеничный хлеб** хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- ✓ **Картофель и корнеплоды** хранятся в сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10°C.
- ✓ **Фрукты и зелень** хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- ✓ **Продукты, имеющие специфический запах** (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- ✓ **Кисломолочные** и другие готовые к употреблению **скоропортящиеся** продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15°C ± 2°C, но не более одного часа.
- ✓ **Молоко**, поступающее в дошкольные образовательные организации в **бидонах и флягах**, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

## **2. Контроль за соблюдением натуральных норм продуктов**

- ✓ осуществляется кладовщиком, медсестрой (по согласованию) путем ежедневного участия в составлении меню-раскладок, которые должны составляться отдельно для детей ясельного и дошкольного возраста с учетом длительности пребывания детей в учреждении. При этом надо учитывать, что некоторые продукты должны входить в меню ежедневно в полном суточном объеме, а некоторые (такие, как рыба, творог, яйца) могут включаться в рацион детей через 1-2 дня, но при этом необходимо в течение недели израсходовать их полную норму, соответствующую утвержденному набору продуктов для детских дошкольных учреждений
- ✓ При отсутствии каких-либо продуктов можно проводить их замену на равноценные по химическому составу, пользуясь таблицей замены продуктов по основным пищевым веществам

## **3. Контроль за качеством приготовления пищи, строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений.**

- ✓ **Обработка сырых и вареных продуктов** проводится на разных столах при

использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

✓ В перечень технологического оборудования следует включать **не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.**

✓ Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться **щадящие технологии**: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, **приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.**

✓ **При кулинарной обработке** пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

✓ **Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба** кусками запекаются при температуре 250-280°C в течение 20-25 мин.

✓ **Суфле, запеканки** готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

✓ **При изготовлении вторых блюд из вареного мяса** (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа.

✓ **Омлеты и запеканки**, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280°C, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ .

✓ **Оладьи, сырники** выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 8-10 мин.

✓ **Яйцо** варят после закипания воды 10 мин.

✓ При изготовлении **картофельного (овощного) пюре** используется овощепротирочная машина.

✓ **Масло сливочное**, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

✓ **Гарниры из риса и макаронных изделий** варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

✓ **Колбасные изделия** (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

✓ **При перемешивании ингредиентов**, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

✓ **Обработку яиц** проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, 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 дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим

выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфекционных средств в соответствии с инструкцией по их применению.

✓ **Крупы** не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

✓ Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

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

✓ **С момента приготовления до отпуска** первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

✓ При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

- Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

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

- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

- Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ .

- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ . Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ .

✓ Фрукты, включая citrusовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

✓ Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых

ячейках.

✓ В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

✓ В целях профилактики недостаточности **микронутриентов** (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

✓ **Витаминация** блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

✓ Технология **приготовления витаминизированных напитков** должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

✓ При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35 мг, для детей 3-6 лет - 50,0 мг на порцию.

✓ Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

✓ Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (таблица 2 Приложения N 8), который хранится один год.

#### **4. Контроль питьевого режима**

✓ Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

✓ Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

✓ При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

✓ Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

✓ Для питья и разведения молочных смесей и инстантных (быстрорастворимых) каш для детей раннего возраста следует использовать бутилированную воду для детского питания или прокипяченную питьевую воду из водопроводной сети.

#### **5. Контроль закладки основных продуктов в котел и проверку выхода блюд.**

✓ Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой, где эти продукты должны быть записаны на каждое блюдо с указанием количества на одного ребенка и на всех детей (например, в обед на 100 детей: масло сливочное в I блюдо - 1,5/150 г, в гарнир ко II блюду - 3/300 г.).

✓ Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля

регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

✓ Важно обращать внимание на соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления излишних количеств пищи, особенно I блюда, что приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и к большему количеству остатков пищи.

✓ 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.

✓ Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: 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 в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+ 6°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

✓ Для удобства контроля за выходом блюд посуда на кухне должна быть вымерена, на котлах для I и III блюд сделаны соответствующие отметки. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнения среднего веса порции с установленным выходом по раскладке.

✓ Полученные результаты фиксируются в журнале по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный), который ведется медицинским работником.

✓ Для удобства контроля за выходом блюд на пищеблоке должны иметься таблицы отходов пищевых продуктов при их холодной кулинарной обработке, выхода каш различной консистенции, выхода мясных, рыбных, творожных, овощных блюд при их различной кулинарной обработке.

✓ Контроль за доброкачественностью пищи заканчивается проведением бракеража готовой продукции, который проводится, в основном, органолептическим методом. В Санитарных правилах определено, что выдачу готовой пищи детям следует проводить только после снятия пробы и записи медработником в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение 1).

#### **6. Контроль за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей**

✓ Проводится кладовщиком совместно с медицинской сестрой путем подсчета химического состава и калорийности питания по официальным таблицам химического состава пищевых продуктов\*. Расчеты питания по содержанию белков, жиров, углеводов и калорий проводятся 1 раз в месяц по накопительной бухгалтерской ведомости (за весь месяц или за любые 10 дней подряд каждого месяца) отдельно для детей ясельного и дошкольного возраста. Полученные данные сравниваются с физиологическими нормами детей данного возраста в основных пищевых веществах с учетом длительности пребывания детей в учреждении (для детей, находящихся в учреждении 12 часов и более, потребность удовлетворяется полностью, при 9 - 10,5-

часовом пребывании - на 75 - 80%).

✓ При проведении расчетов особое внимание уделяется достаточному содержанию в рационах питания детей белков животного происхождения.

✓ Результаты подсчета химического состава получаемого детьми питания должны быть доведены до сведения врача и заведующего дошкольным учреждением, особенно в тех случаях, когда имеются отклонения от рекомендуемых норм, для принятия оперативных мер к рационализации питания детей.

✓ Наряду с периодическими расчетами химического состава пищи, медицинским работникам следует ежедневно ориентировочно анализировать рацион дневного питания детей, ассортимент используемых в меню продуктов, содержание животных белков, сливочного и растительного масла. Это является исходной информацией для дачи рекомендаций родителям по подбору продуктов для ужина детей в домашних условиях, которые должны дополнить питание, полученное детьми в дошкольном учреждении.

### **7. Контроль за санитарным состоянием пищеблока**

✓ Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений

✓ Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

✓ Ежедневная проверка качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств.

✓ Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

✓ Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть 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, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной

вентиляции с механическим и естественным побуждением.

- ✓ Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.
- ✓ Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- ✓ Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- ✓ Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.
- ✓ Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
- ✓ В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
- ✓ Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C 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 0,35 м от пола.
- ✓ Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
- ✓ Металлический инвентарь после мытья прокалывают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- ✓ Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
- ✓ В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.
- ✓ Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.
- ✓ Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40°C, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
- ✓ Чашки моют 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 кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
- ✓ Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.
- ✓ Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.
- ✓ Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфекционных средств.
- ✓ Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
- ✓ Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
- ✓ Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
- ✓ В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
- ✓ Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
- ✓ В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.
- ✓ Правильность мытья посуды можно контролировать измерением температуры воды в моечных ваннах, определением процента моющих средств, активности применяемых дезинфицирующих растворов. Следует обращать внимание на использование только разрешенных санитарной службой моющих средств (приложение 2).

#### **8. Контроль за здоровьем сотрудников пищеблока**

- ✓ К работе на пищеблоке детского дошкольного учреждения допускаются только здоровые, прошедшие медицинское обследование в соответствии с требованиями. Работники пищеблока обязаны также пройти курс санитарного минимума со сдачей экзамена и в последующем проходить этот курс 1 раз в год.
- ✓ Заведующий обязана строго контролировать соблюдение сроков прохождения медицинских обследований персоналом с обязательными отметками в санитарных книжках;
- ✓ Медицинская сестра обязана проводить ежедневные осмотры работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи с соответствующей записью результатов проверки; следить за правильным ведением журнала здоровья, заполняемым каждым работником пищеблока за личной подписью и удостоверяющим отсутствие у них заболеваний; следить за соблюдением личной гигиены сотрудниками пищеблока.

- ✓ Необходимо также следить за своевременной сменой санодержды (по мере загрязнения, но не реже 1 раза в 2 дня), обязательной смены куртки или фартука при переходе одного работника от процессов обработки сырых продуктов к работе с готовой продукцией.
- ✓ работникам пищеблока запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах посторонние предметы (деньги, ключи, папиросы), носить бусы, броши, кольца, клипсы и т.п.

### **9. Контроль за организацией питания детей в группах**

- ✓ Проводится медицинскими работниками, заведующим, завхозом во время посещений групп (ежедневных обходов в разные отрезки времени).
- ✓ При этом обращается внимание на соблюдение режима питания, доведение пищи до детей (при необходимости проводится взвешивание порций, взятых со стола), организацию кормления детей.
- ✓ Во время еды в группе должна быть создана спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений.
- ✓ Важно следить за эстетикой питания, сервировкой стола, привитием детям гигиенических навыков.
- ✓ Следует отметить аппетит детей, отношение их к новым блюдам, наличие остатков пищи.
- ✓ Очень важно помочь воспитателям обеспечить организацию индивидуального питания детей, страдающих аллергией к каким-либо продуктам, а также ослабленных и с другими отклонениями в состоянии здоровья; дать рекомендации по кормлению детей с плохим аппетитом (предложить во время кормления воду или сок, проследить, чтобы ребенок в первую очередь съел более полноценную белковую часть блюда, не кормить насильно и др.).
- ✓ Осуществляя контроль за качеством питания детей в дошкольном учреждении, врачу следует добиваться наибольшего разнообразия блюд, включения в рацион детей самых различных продуктов, что является гарантией получения детьми более рационального питания. Очень важно широко использовать такие овощи, как кабачки, тыква, репа, редька, стручковая фасоль, ежедневно давать детям свежую зелень (детям раннего возраста в хорошо измельченном виде), а также зеленый лук, чеснок, особенно в период сезонных подъемов заболеваемости острыми респираторными инфекциями, шире вводить в рацион детей растительное масло в натуральном виде (с салатами).
- ✓ При составлении меню или контроле за его составлением врач должен обращать внимание на обязательное включение в рацион детей салатов из сырых овощей и фруктов (детям раннего возраста в протертом виде), более широкого использования фруктовых и ягодных соков, плодоовощных консервов для детского питания. Нельзя разрешать давать детям в качестве третьего блюда чай или кисель из концентрата, как это нередко, к сожалению, практикуется.
- ✓ Определенного внимания врача требует организация питания детей в период летней оздоровительной кампании, когда на питание детей выделяются дополнительные ассигнования. При этом важно контролировать, чтобы они расходовались целесообразно. Летом, когда калорийность питания должна быть несколько повышена, учитывая большие затраты энергии детьми в связи с длительным пребыванием на свежем воздухе, большей подвижностью, активным проведением закаливающих мероприятий, а аппетит детей в жаркие дни снижается, в рацион питания детей следует включать больше кисломолочных продуктов, свежих фруктов, ягод, соков, свежую зелень, в том числе и дикорастущую - крапиву, щавель, ревень; в

качестве питья использовать овощные и фруктовые отвары, настой шиповника. Следует также рекомендовать изменить режим питания: перенести обед на более поздние часы, а в жаркое полуденное время дать второй завтрак в виде кисломолочных продуктов, фруктов, соков.

#### **10. Контроль за питанием детей с аллергическими реакциями**

В каждом дошкольном учреждении имеются дети с теми или иными отклонениями в состоянии здоровья (с аллергическими заболеваниями, избытком или недостатком массы тела, хроническими заболеваниями органов пищеварения и др.). Контролируя организацию питания детей в учреждении, врач должен позаботиться об обеспечении этой группы детей индивидуальным питанием. Несмотря на определенные трудности, в условиях любого дошкольного учреждения вполне возможно организовать приготовление специального щадящего питания или отдельных блюд с исключением продуктов, вызывающих аллергические реакции (например, для детей с аллергическими заболеваниями вместо бульона приготовить овощной суп), выделить дополнительное питание для детей с отставанием массы тела, а для детей с избыточной массой заменить каши и макаронные изделия овощными блюдами, приготовить третье блюдо с меньшим содержанием сахара и т.п.

Очень важно обеспечить строгий контроль за выполнением врачебных назначений по индивидуальному питанию детей непосредственно в группах.

✓ С этой целью персоналу групп необходимо давать конкретные указания по питанию детей с отклонениями в состоянии здоровья, составляя список таких детей или индивидуальные листки питания с указанием, какие продукты ребенок не переносит, чем их следует заменять, какое дополнительное питание должен получить ребенок. В меню-раскладках для таких детей должна быть выделена отдельная графа.

✓ Врач, как и средний медицинский работник дошкольного учреждения, должен периодически посещать детские группы с целью контроля за проведением процесса кормления, обращая внимание на организацию питания вновь поступивших детей, особенно раннего возраста, детей, вернувшихся в коллектив после перенесенного заболевания, а также, как указывалось выше, детей с различными отклонениями в развитии и состоянии здоровья.

✓ Врачу также следует осуществлять периодический контроль за работой пищеблока, его санитарным состоянием, качеством приготовления пищи, выходом блюд и пр.

✓ Одной из основных обязанностей врача при контроле за организацией детского питания в дошкольном учреждении является оценка его эффективности. Наиболее объективными показателями адекватности питания детей, соответствия рационов физиологическим потребностям детского организма следует считать клинко-физиологические параметры: общий статус ребенка, уровень его физического и нервно-психического развития, заболеваемость, некоторые лабораторные данные.

✓ При клинической оценке общего статуса ребенка учитывается общее состояние здоровья, эмоциональный тонус, состояние слизистых, кожи, тургор тканей, развитие подкожно-жирового слоя, мышечной и костной систем, функциональное состояние желудочно-кишечного тракта и других внутренних органов и систем.

При питании, соответствующем потребностям и функциональным возможностям организма, у ребенка наблюдается хороший аппетит, радостное эмоциональное настроение, активное поведение; он охотно вступает в контакт с другими детьми, обслуживающим персоналом, принимает участие в играх. Физическое и нервно-психическое развитие такого ребенка соответствует возрасту. Процесс адаптации к некоторым отрицательным воздействиям у него проходит благоприятно.

К ранним клиническим признакам недостаточности питания относятся изменения

в поведении ребенка: повышенная утомляемость, возбудимость, плаксивость, нервозность, что может быть вызвано полигиповитаминозами. При этом наблюдаются легкие дистрофические изменения кожи и ее придатков и слизистых оболочек. Своевременное выявление таких состояний позволит во-время внести соответствующую коррекцию в питание или назначить медикаментозные препараты.

Выраженными симптомами недостаточности питания являются: нарушение аппетита, дисфункция органов пищеварения, бледность, дистрофические изменения кожи и слизистых, уменьшение выраженности подкожно-жирового слоя, снижение темпов нарастания массы тела, а в более тяжелых случаях - и роста, гиподинамия.

В приложении 3 приведены клинические проявления отдельных алиментарно-зависимых состояний, учет которых поможет провести необходимую коррекцию питания ребенка.

### **11. Контроль за динамикой физического развития детей**

Оценка уровня физического развития проводится у детей до 1 года 1 раз в месяц, от 1 до 3 лет - 1 раз в квартал, от 3 до 7 лет - 1 раз в полгода, пользуясь таблицами распределения массы тела в зависимости от роста и от возраста, с учетом местных региональных стандартов. Наряду с такой оценкой следует учитывать и абсолютные показатели прироста массы тела за определенные промежутки времени (помесячно). Особенно важно следить за динамикой этого показателя у детей групп риска.

Нервно-психическое развитие детей оценивается по возрастным показателям. При этом обращается внимание на своевременное развитие статических и моторных функций, речи, навыков самообслуживания, личной и общественной гигиены, игровой и трудовой деятельности, готовность к обучению в школе.

Из лабораторных данных, которые могут служить критериями эффективности питания, важное значение имеет клинический анализ крови, который позволяет своевременно выявить наличие железодефицитной анемии (низкий уровень гемоглобина, цветного показателя, количества эритроцитов), аллергии (лейкопения, эозинофилия, замедленная СОЭ, гиповитаминозов (лейкопения).

Копрологическое исследование дает представление о степени перевариваемости пищи в желудочно-кишечном тракте ребенка. Обнаружение в кале мышечных волокон, большого количества непереваренной клетчатки, крахмала, нейтрального жира, жирных кислот свидетельствует о несоответствии пищи функциональным возможностям органов пищеварения. При этом могут отмечаться снижение аппетита, диспептические расстройства.

Повышение содержания в общих анализах мочи солей, продуктов азотистого обмена, высокий уровень осмоларности свидетельствует об увеличении нагрузки на почки в результате избыточного содержания в рационе солей и азота.

В качестве оценки адекватности питания может служить уровень заболеваемости детей, особенно острыми респираторными инфекциями и кишечными заболеваниями, так как при неправильном питании снижается иммунитет и уменьшается сопротивляемость детского организма.

Результаты оценки состояния здоровья детей и выявленные недостатки в организации их питания необходимо доводить до сведения заведующего детским дошкольным учреждением, педагогического коллектива, работников пищеблока, родительского комитета для принятия оперативных мер по рационализации детского питания. При необходимости следует прибегать к помощи органов народного образования, здравоохранения, ведомств и организаций, советских и партийных органов.

### **11. Контроль санитарно-эпидемиологической службы за правильной организацией питания детей в условиях дошкольного коллектива**

Заключается в проведении периодических проверок выполнения Санитарных правил устройства и содержания детских дошкольных учреждений, которые содержат конкретные требования к устройству и оборудованию пищеблока, хранению и обработке продуктов, приготовлению пищи, качеству питания детей, профилактике кишечных заболеваний и пищевых отравлений, соблюдению санитарно-противоэпидемического режима, личной гигиены персонала и др.

Органы санитарной службы организуют мероприятия по предупреждению нарушений в организации детского питания, а при выявлении последних принимают необходимые меры к их устранению.

Проверяя санитарное состояние пищеблока и подсобных помещений, особое внимание следует уделять соблюдению правил хранения продуктов, четкому выполнению требований обработки продуктов (сырых и вареных), мытью посуды и др.

Результаты проверки, независимо от наличия или отсутствия нарушений, необходимо записывать в книгу записи санитарного состояния учреждения (учетная форма 309/у), а также доводить до сведения заведующего дошкольным учреждением и медицинских работников. При выявлении нарушений необходимо указать срок, к которому они должны быть устранены, и обеспечить проведение повторной проверки для контроля за выполнением сделанных предложений.

Важным разделом контроля санитарно-эпидемиологических станций за качеством питания детей в дошкольных учреждениях является проведение периодических проверок рационов детского питания на калорийность и полноту вложения (содержание основных пищевых веществ и витамина С).

На практике для лабораторного исследования чаще всего отбирают какую-либо одну часть рациона, обычно - обед; однако необходимо периодически контролировать и другие приемы пищи. Пробы отбираются непосредственно в группе со стола в момент раздачи пищи. Выбирается блюдо среднее по объему и весу. Отбор проб проводится в присутствии лица, ответственного за питание детей (заведующего, воспитателя, медсестры).

В зависимости от цели исследования (проверка работы повара, выяснение причин отклонений в калорийности и др.) отбор проб может быть произведен одновременно и из котла. При этом важно соблюдать правильную методику взятия пробы.

При взятии пробы первого блюда из котла его тщательно перемешивают и разливной ложкой отбирают в отдельную кастрюлю 5-10 порций. В кастрюле еще раз перемешивают и отбирают порции по выходу.

При отборе вторых блюд изделия из мяса, рыбы, творога взвешивают в количестве 5-10 порций. Затем отбирают одно изделие на анализ и в направлении указывают средний вес порции. Гарнир отбирают по весу, обращая внимание на равномерность перемешивания. При отборе блюд, заправляемых соусом, его надо брать отдельно по выходу.

На отобранные для анализа блюда выписывается меню-раскладка на каждое блюдо в отдельности для сравнения этих данных с результатами исследования пищи. Для витаминизированных блюд указывается количество введенной аскорбиновой кислоты на 1 порцию.

Результаты анализа необходимо своевременно доводить до сведения заведующего дошкольным учреждением, а при необходимости - до вышестоящих руководящих работников.

## **12. Контроль за питанием детей в МБДОУ с привлечением представителей членов родительского комитета**

Очень важно, чтобы в этих проверках принимали участие работники, связанные с

деятельностью детских учреждений, предприятий общественного питания, лечебно-профилактических учреждений и др., т. е. те, **которые могут быть без дополнительных обследований допущены на пищеблок и в детские группы.** Поэтому при создании родительского комитета следует позаботиться о том, чтобы такие работники вошли в его состав.

Глубина, объективность и результативность проверки во многом зависит от соответствующей подготовки контролирующих лиц, которые должны быть хорошо знакомы с методикой проверки постановки питания в организованных детских коллективах, знать основные требования, предъявляемые к рациональному питанию детей различных возрастных групп.

Проверяя состояние детского питания в учреждении, в первую очередь необходимо поинтересоваться организацией снабжения продуктами питания. Следует выяснить, своевременно ли представляются в торгующие организации обоснованные заявки на необходимые продукты, обращая внимание на включение в них широкого ассортимента продуктов (разнообразных круп, рыбы, птицы, различных сортов мяса, субпродуктов, различных молочных продуктов, сливочного и растительных масел, самых разнообразных овощей, свежих и сухих фруктов, зелени, специальных консервов для детского питания), соответствия их утвержденному набору продуктов. Как выполняются заявки. Какие меры принимаются заведующим дошкольным учреждением при их невыполнении.

Важно установить, как осуществляется завоз продуктов в учреждение, имеется ли специальный транспорт, его использование (лучший вариант - кольцевой завоз), наличие специальной тары для перевозки продуктов, ее маркировка, обработка.

Следует проверить правильность ведения журнала по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок (журнал бракеража продуктов). В нем должны быть ежедневные отметки медицинской сестры или врача о качестве получаемых продуктов, условиях их хранения, сроках реализации. Желательно выборочно проверить сроки хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов, которые должны соответствовать срокам, рекомендуемым Санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений. Обратит внимание на соблюдение необходимых условий хранения этих продуктов, наличие холодильной камеры, холодильников, соблюдение в них необходимой температуры (4-8°), исправность термометров, обеспечение изолированного хранения таких продуктов как мясо, рыба, молочные продукты, наличие соответствующей тары.

Качество питания детей можно приблизительно оценить на основании анализа меню-раскладок за несколько произвольно взятых дней (4-5 дней на протяжении 1-2 последних недель и за день до проверки). При этом обращается внимание на наличие отдельных меню для детей до 3 лет и от 3 до 7 лет; четкое заполнение всех граф (по каждому блюду указывается количество каждого продукта на одного ребенка и дробью - на всех детей, выход блюд и их составных частей, особенно из мяса, рыбы, творога); правильное распределение продуктов в течение суток (мясные блюда в первую половину дня, на ужин - овощные, творожные, крупяные); разнообразие блюд, особенно завтраков и гарниров ко II блюдам, которые часто страдают ограниченным набором продуктов; ежедневное включение в рацион детей салатов из сырых овощей (детям раннего возраста - в протертом виде); недопустимость использования чая или киселей из концентратов в качестве III блюда.

Более ясное представление о полноценности рационов и соответствии их возрастным физиологическим потребностям детей дает анализ набора фактически израсходованных продуктов за определенный промежуток времени (10 дней, месяц, квартал), рассчитанных на 1 ребенка в день.

По набору продуктов можно судить о соответствии его утвержденным нормам питания детей в дошкольных учреждениях, достаточном содержании биологически полноценных продуктов, являющихся источниками белков животного происхождения, витаминов, минеральных веществ.

Особое внимание нужно обратить на достаточное обеспечение детей молоком и творогом (в среднем не менее 500 мл молока и 40-50 г творога), отметить, используются ли кисломолочные продукты. По количеству молока и молочных продуктов можно косвенно судить об обеспечении детей солями кальция. Так, если в рационах питания содержится всего 250 мл молока и отсутствует творог, то потребность в солях кальция обеспечивается всего на 30%.

По набору продуктов видно, какие жиры используются в питании детей, достаточно ли они получают растительного масла, как источника полиненасыщенных жирных кислот, необходимых для нормального развития ребенка.

Обращается также внимание на ассортимент овощей, который должен быть самым разнообразным, наличие достаточного количества свежих фруктов, ягод, соков, не превышаются ли нормы расходования круп, макаронных изделий, кондитерских изделий, что нередко отмечается на практике.

Затем необходимо поинтересоваться результатами расчетов химического состава рационов, которые проводятся медицинской сестрой по накопительной бухгалтерской ведомости. При этом обращается внимание на сбалансированность питания, т.е. соотношение белков, жиров и углеводов (которое должно составлять 1:1:4), и соответствие их количества физиологическим потребностям детей. Для этого полученные расчетные данные сравниваются с рекомендуемыми нормами потребления основных пищевых веществ детьми раннего и дошкольного возраста при дневном и круглосуточном пребывании в дошкольном учреждении.

При выявлении несоответствия фактически получаемых детьми каких-либо ингредиентов питания рекомендуемым величинам необходимо обратить внимание на принятые меры. Выяснить, кому доложено о нарушениях питания, как проводилась его коррекция, подтверждается ли это последующими расчетами (или медработники ограничились лишь констатацией фактов).

Проверяя работу кухни, следует обратить внимание на выход блюд, соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций, указанным в меню-раскладке. При необходимости можно провести снятие остатков, проверив наличие необходимых продуктов на следующий прием пищи и соответствие их фактического количества данным меню-раскладки.

При проверке качества приготовления пищи отмечается соблюдение правил, обработки овощей и других продуктов, обеспечивающих сохранение их биологической ценности. Проверяется правильность проведения С-витаминации пищи, наличие соответствующей документации, где должно быть отмечено название блюда, число порций, общее количество введенной аскорбиновой кислоты, время проведения витаминизации.

При посещении пищеблока необходимо обратить внимание на соблюдение санитарного режима (наличие маркированного уборочного инвентаря, достаточного количества маркированных разделочных досок, хранение их в специальных металлических кассетах или непосредственно на рабочих местах; соблюдение правил обработки посуды, наличие соответствующих моющих средств, дезрастворов, их хранение).

Проверяется правильность ведения журнала здоровья, наличие там ежедневных записей медицинской сестры, проводящей осмотр работников пищеблока.

Проверяется также правильность и четкость ведения бракеражного журнала

результатов оценки готовых блюд, в котором перед каждой выдачей питания в группы должна быть сделана запись медицинского работника о результатах снятия пробы и разрешении к выдаче пищи. Следует проверить наличие пробы суточной продукции и правильность ее хранения.

В детских группах проверяется вся организация процесса кормления детей, наличие остатков пищи; при необходимости может быть проверен вес блюда, взятого со стола при раздаче пищи детям (с целью контроля за доведением питания до детей), а также направление пробы питания на лабораторное исследование (для проверки на полноту вложения).

Следует проверить качество мытья посуды в группах, особенно в случае неблагополучной эпидобстановки (кипячение или обработка дезрастворами в условиях, исключающих присутствие детей).

Все замечания и предложения, сделанные в процессе проверки, заносятся в книгу записи санитарного состояния учреждения с указанием сроков исполнения, которые должны быть взяты на контроль. Во время проверки их исполнения обращается внимание на выполнение предложений, сделанных другими инспектирующими лицами во время предыдущих или последующих проверок.

О всех случаях грубых нарушений в организации питания детей или случаях невыполнения сделанных замечаний и предложений необходимо информировать вышестоящие организации.



## Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяется запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно мяса и рыбы, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запахом пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют ее жесткость, сочность, нежность. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие маслянистости, клейкости, мучнистости, мягкости, прилепаемости, крупнозернистости, рассыпчатости и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

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.

## Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корневого и овощного, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготовляемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не

образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться 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**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленного мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке каши ее сравнивают с запланированной по меню раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и

картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно и ее усвоение.