

По составлению и оформлению меню - требования на выдачу продуктов питания.

Меню - требование применяется для выдачи продуктов питания со склада (кладовой); составляется ежедневно на следующий день в одном экземпляре на ясли и детский сад на основании сведений о наличии детей (по текущему дню) и утвержденных норм питания по специально разработанным перспективным десятидневным меню, что позволяет добиться большего разнообразия блюд и исключить трудоемкий процесс ежедневного составления меню; заполняется аккуратно четкой шариковой ручкой синего или черного цвета (исправления, затирания, закрашивания ректором не допускаются, норма и количество конкретного продукта проставляются только на пересечении строки «наименование продукта» и столбца «наименование блюда»); содержит перечень всех блюд, входящих в дневной рацион, их выход (масса каждой порции), расход продукта для приготовления каждого блюда (записывается в виде дроби: в числителе - количество продукта на одного ребенка, в знаменателе - количество данного продукта на всех детей); подписывается на оборотной стороне внизу слева - лицом, составившим документ, и руководителем учреждения, внизу справа - лицом, выдавшим продукты со склада (завхозом, кладовщиком), и лицом, получившим продукты на кухню (ст. поваром, поваром); на лицевой стороне слева сверху утверждается руководителем учреждения и проставляется печать.

Меню - требование на конкретную дату должно подписываться предыдущим днем. Например, меню на 21 февраля составляется диетсестрой (медсестрой) и утверждается руководителем 20 февраля.

В случае увеличения или уменьшения количества детей (свыше четырёх человек) по сравнению с утвержденными по меню данными, диетсестра (медсестра) составляет расчет изменения потребности в продуктах питания. Продукты, заложенные в котел, возврату не подлежат.

Контроль над соблюдением утвержденных норм питания на одного ребенка должна осуществлять диетсестра (медсестра).

Для усиления контроля над расходованием продуктов питания и упорядочения учета можно (но не обязательно) производить округление в крайней правой колонке «Расход продуктов питания (количество) за день, кг»:

До двух знаков после запятой

- масло сливочное
- масло растительное
- хлеб и хлебобулочные изделия
- томатная паста сахар
- сухофрукты кондитерские изделия мука пшеничная.

Например, для приготовления омлета на 24 ребенка при норме расхода 0,004 кг требуется 0,096 кг масла сливочного, а для приготовления пудинга творожного на 24 ребенка при норме расхода 0,003 кг требуется 0,072 кг масла сливочного. Итого расход масла сливочного за день составляет 0,168 кг, можно округлить до 0,17 кг.

До одного знака после запятой

- крупы
- овощи и картофель
- фрукты

Например, для приготовления супа горохового на 24 ребенка при норме расхода 0,060 кг требуется 1,440 кг картофеля, а для приготовления картофельного пюре на 24 ребенка при норме расхода 0,145 кг требуется 3,480 кг картофеля. Итого расход картофеля за день составил 4,920 кг, можно округлить до 4,9 кг.

Для соблюдения сроков хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов (молочные, кисломолочные, колбасные изделия, рыба, мясные продукты, консервация) их списание должно регулироваться нормой закладки на одного ребенка.

Основание : «Методические указания об организации учета и инвентаризации имущественно-материальных ценностей у материально ответственных лиц в учреждениях системы образования (Приказ № 45 от 28.01.1986 г.); Положение об учетной политике управления образованием.

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.