***Рекомендації***

***щодо видачі комірником і прийому кухарем продуктів харчування та продовольчої сировини з комори на харчоблок.***

1. Комірник видає продукти і продовольчу сировину сьогодні на завтра згідно з вимогами щоденного меню-розкладу. Кухар перевіряє відповідність продуктів та продовольчої сировини за вагою та кількістю вимогам щоденного меню-розкладу.

2. Приймаючи продукти харчування від комірника, шеф-кухар (кухар) повинен:

• ознайомитися із супровідними документами на продукти харчування і продовольчу сировину, які свідчать про їх походження і якість;

• оцінити якість продуктів харчування і продовольчої сировини за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, консистенцією, кольором;

• в присутності комірника перевірити відповідність фактичної кількості та ваги продуктів та продовольчої сировини вимогам щоденного меню-розкладу;

• розмістити продукти харчування в холодильники та місця, де забезпечено дотримання санітарних норм та правил розміщення продуктів харчування, у тому числі враховані умови товарного сусідства та температурний режим.

3. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту шеф-кухар (кухар 1-ї зміни) звертається до комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини, яка призначена наказом завідувача ДНЗ.

Примітка: якщо в штатному розписі немає посади шефа-кухаря, його функції виконує кухар.

***Рекомендації щодо видачі страв з харчоблоку на групи.***

1. Час видачі готових страв з харчоблоку повинен збігатися з графіком видачі їжі та режимами дня груп.

2. Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медпрацівником або за його відсутності особою, відповідальною за організацію харчування дітей, призначеною наказом завідувача ДНЗ (кухар не може бути відповідальним за зняття проби).

3. Медпрацівник або особа, відповідальна за організацію харчування дітей, знімає пробу безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі після рівномірного перемішування страви в об’ємі не більше 1-ї порції і при температурі, при якій вживається страва.

4. Видача їжі проводиться тільки після:

• занесення результатів зняття проб до Журналу бракеражу готової продукції особою, яка знімала пробу, і її підпису в цьому журналі;

• визначення фактичного виходу страв і занесення цих даних в меню-розклад, їх температури, смакових якостей, консистенції, запаху.

5. Фактичний об’єм перших, третіх страв встановлюється виходячи із місткості каструлі або казана, що вказується зовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, пиріжки тощо) їх зважують у кількості 5-10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

6. Видачу страв з харчоблоку на групи здійснює шеф-кухар (кухар).

7. При видачі страв з харчоблоку на групи шеф-кухар (кухар) повинен:

• всі страви, які видаються на групи, переважити в груповому посуді для визначення відповідності об’єму їжі меню-розкладу для кожної вікової групи.

8. Щодня кухар залишає добові проби кожної страви з каструлі або казана у присутності медпрацівника або особи, відповідальної за організацію харчування дітей. Проби відбираються в чистий посуд з кришкою в об’ємі порцій для дітей молодшої групи та зберігаються на харчоблоці у холодильнику протягом доби.

9. Поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку вивішується графік видачі їжі та денне меню із зазначенням виходу кожної страви, завірене завідувачем і медпрацівником ДНЗ. Перед харчоблоком і в групах повинні бути вивішені таблиці, в яких визначається об’єм порції, що мають отримати діти кожної з вікових груп.

10. Їжа видається тільки в промаркований посуд, закритий кришками та на якому позначена вага.

11. Працівники груп отримують їжу у чистому спеціальному санітарному одязі.

12. Видача страв працівникам дошкільного закладу, які харчуються згідно з поданими заявами, проводиться за графіком обідньої перерви. Харчування виписується за нормами для дітей старшої вікової групи.

***Рекомендації***

***щодо прийому продуктів харчування та продовольчої сировини***

***від торгового підприємства.***

1. Комірник (шеф-кухар, або особа, яка відповідає за організацію харчування дітей в ДНЗ) приймає продукти харчування та продовольчої сировини із залученням медпрацівника.

2. Приймаючи продукти харчування від постачальника, комірник (шеф-кухар, або особа, яка відповідає за організацію харчування дітей в ДНЗ) повинен:

• проконтролювати автотранспорт, яким завозяться продукти харчування та продовольча сировина (кузови машин із середини повинні бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним МОЗ до контакту з продуктами харчування разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість, відповідність вимогам державних стандартів (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи);

• перевірити документи, які повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів – ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах).

• перевірити тару, в якій надходять продукти, що швидко псуються (м’ясо, риба, молочні продукти). Тара повинна бути промаркованою, мати кришки і використана відповідно маркуванню.

3. Відомості про якість продуктів, що швидко псуються, у тому числі молока, реєструються медичною сестрою у Журналі бракеражу сирих продуктів.

4. При встановлені недоброякісності будь-якого продукту комірник повинен звернутися до голови комісії з бракеражу продуктів харчування (комісію з бракеражу продуктів харчування призначає завідувач ДНЗ наказом). Комісією з бракеражу продуктів харчування складається АКТ бракеражу у 3х примірниках. Недоброякісна продукція разом з АКТОМ, що підтверджує недоброякісність, повертається постачальнику.

5. Такий же АКТ складається при отриманні продуктів з високим (понад стандартний) відсотком відходів.

6. При невиконанні заявки на продукти харчування та продовольчу сировину або при надходженні продуктів низької якості до постачальника надсилається ПРЕТЕНЗІЙНИЙ ЛИСТ, копії цього листа – до управління освіти, санітарно-епідеміологічної служби. У листі вказуються вага продуктів, нестачу яких встановлено, перелік продуктів, які не завезено, або наводяться відомості щодо продуктів низької якості (до листа обов’язково додається акт бракеражу).

7. При виявленні нестачі або надлишку одного з видів продуктів комірник зобов’язаний припинити приймання продуктів харчування та продовольчої сировини. Подальше приймання продуктів харчування здійснюється комісією з бракеражу. Результати оформлюються актом приймання у 2х примірниках: один – для обліку прийнятих продуктів харчування, другий для направлення претензійного листа постачальникові. АКТ складають того ж дня, коли було виявлено нестачу або надлишок.

8. Комірник несе ПОВНУ МАТЕРІАЛЬНУ ТА КРИМІНАЛЬНУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари, додержання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування і продовольчої сировини.