

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №11
«Звездочка»» городского округа город Шарья

ПРИКАЗ

30 августа 2024

№ 90

О создании бракеражной комиссии

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в ДООУ в 2024-2025 учебном году

Приказываю:

1. Всем сотрудникам МБДОУ, ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Фельдшеру:

Осуществлять систематический контроль:

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за ежедневный контроль отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции);
- правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- личную гигиену сотрудников пищеблока.
- хранение продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов.

Возложить ответственность за:

- журнала здоровья работников пищеблока,
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- медицинскую аптечку;
- контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале.

3. Возложить персональную ответственность за качественное приготовление пищи для детей в детском саду на поваров.

3.1. Определить для поваров следующий круг функциональных обязанностей:

3.1.2. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии не менее 1 члена бракеражной комиссии:

6.15- закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)

7.30 – масло в кашу;

- 8.00 – закладка сахара, масла на завтрак;
9.00 – закладка мяса (рыбы) в 1-е блюдо;
10.00 – закладка овощных и крупяных продуктов на обед (кроме масла, сметаны и сахара), тесто для выпечки на полдник;
10.00 - 11.00 – закладка продуктов в первое блюдо (овощи, крупы);
11.00 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
14.10 – продукты для ужина.

3.1.3. Требовать от работающих на пищеблоке:

- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специально отведенном месте холодильника при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$;
- работникам пищеблока не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке
- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;

3.1.5. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения заведующей и только в специальной одежде.

3.2. В соответствии с СанПиНом и в целях обеспечения контроля приготовления пищи ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на поваров

3.2.2. Пробы хранить в холодильнике при $t = +2 - +6^{\circ}\text{C}$. в специальной промаркированной таре.

3.2.3. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет фельдшер Харламов И.С.

4. В целях организации контроля за качеством приготовления питания, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы

Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель бракеражной комиссии: воспитатель Травина Ю.В.

- завхоз Муреева С.А.

- фельдшер Харламова И.С.

4.2. Комиссии:

- составить и представить на утверждение план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год
 - членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи и расписываться.
 - ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.
- 4.3. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии», согласно плану.
- 4.4. По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты или оформляются карты контроля. О всех нарушениях комиссия незамедлительно ставит в известность заведующую ДОУ.

5. Старшему воспитателю:

- своевременно осуществлять медико-педагогический контроль за качеством, организацией питания и созданием условий в группах, правильной сервировкой стола, доведением до каждого воспитанника нормы питания, формированием у воспитанников навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи
- включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.
- организовать проведение разъяснительной работы с воспитанниками ДОУ, их родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, формирования рационального пищевого поведения.
- привлекать родительскую общественность для работы по контролю за организацией питания воспитанников.

6. Завхозу Муреевой С.А.:

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).
- обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей.