

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №6 «Семицветик»»

городского округа город Шарья Костромской области.

ПРИКАЗ

«09» августа 2021 г.

№ 56-ОД

**Об организации питания детей  
в «Детский сад №6 «Семицветик»» и  
создании бракеражной комиссии  
на 2021-2022 учебный год**

В соответствии с постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2021-2022 учебном году производственного контроля по данному вопросу,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении «Детский сад №6 «Семицветик»» городского округа город Шарья Костромской области (далее – МБДОУ «Детский сад №6 «Семицветик»») в соответствии с «Примерными 10 дневными циклическим меню для организации горячего питания детей с дневным пребыванием до 12 часов, посещающих МБДОУ «Детский сад №6 «Семицветик»».

2. Возложить ответственность за организацию питания на шеф-повара Левину С.Н.

3. Утвердить:

3.1. Положение о бракеражной комиссии (Приложение №1 к настоящему приказу).

3.2. График выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| завтрак (по возрастной группе) | 8.10 – 8.45;   |
| второй завтрак                 | 9.50 – 10.25;  |
| обед                           | 12.00 – 13.10; |
| уплотненный полдник            | 16.10 – 16.45. |

4. Шеф-повару Левиной С.Н.:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

- определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;
- при отсутствии наименования продукта в бланке меню-требования дописывать его в конце списка;
- проставлять количество позиций используемых продуктов прописью;



- указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, кладовщика, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.1. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

4.2. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.

4.3. Провести своевременную замену информации на стенде «Сбалансированное питание – залог здоровья»: график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.

5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – шеф-повару, поварам, кладовщику:

5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню-требованию.

5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность кладовщик учреждения Смирнова Н.П.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями МБДОУ «Детский сад №6 «Семицветик»» (старшая медсестра, дежурный администратор, шеф-повар) и поставщика, в лице экспедитора.

5.4. Получение продуктов в кладовую производит кладовщик Смирнова Н.П. – материально-ответственное лицо.

1) При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Смирнова Н.П. проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».

2) Выдачу продуктов кладовщиком из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 ч. предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

3) Поварам Чеблаковой С.Н. и Шатровой Т.В. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.

4) Повару производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.

5) Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на шеф-повара Левину С.Н.

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

– медицинская сестра Онищук И.Н.;

– кладовщик Смирнова Н.П.;

– заведующего Тимофеевой И.А.

Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую 1 порцию блюда), линейку.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

– Демидовой Н.С., главного бухгалтера МКУ «Централизованная бухгалтерия муниципальных учреждений городского округа город Шарья Костромской области»;



- Рябина И.А., воспитателя МБДОУ «Детский сад №6 «Семицветик»»;
- Онищук И.Н., медицинской сестры ОГБУЗ «Шарьинская ОБ».

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность заведующего МБДОУ «Детский сад №6 «Семицветик»».

7.2. Кладовщику Смирновой Н.П. ежемесячно проводить выверку остатков продуктов питания с главным бухгалтером МКУ ЦБУО

8. На пищеблоке необходимо иметь:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора.

9. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

10. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут воспитатели и помощники воспитателя (младшие воспитатели).

11. Делопроизводителю МБДОУ «Детский сад №6 «Семицветик»» в срок до 31.08.2020 провести беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о предоставлении детям льготного питания и документах, которые для этого необходимо предоставить в МБДОУ «Детский сад №6 «Семицветик»».

12. Воспитателям групп:

- в дни работы МБДОУ «Детский сад №6 «Семицветик»» в течение года предоставлять информацию об отсутствующих воспитанниках и сроках их отсутствия медицинской сестре ОГБУЗ «Шарьинская ОБ» Онищук И.Н.

- проводить разъяснительные беседы с родителями (законными представителями) воспитанников о важности (не менее чем за сутки) информирования о мероприятиях, которые могут привести к отсутствию воспитанника в МБДОУ «Детский сад №6 «Семицветик»».

13. Директору МКУ ЦБУО:

- обеспечить своевременное перечисление целевых средств на питание воспитанников;

- осуществлять контроль использования поступающих родительских средств на питание детей в полном объеме.

14. Заведующему канцелярии МБДОУ «Детский сад №6 «Семицветик»» в срок до 16.08.2019 г. ознакомить с настоящим приказом работников, в нем указанных

15. Ответственность за исполнение приказа возлагаю на медицинскую сестру ОГБУЗ «Шарьинская ОБ» Онищук И.Н.

16. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий  
МБДОУ «Детский сад №6 «Семицветик»»

С приказом ознакомлена:



И.А. Тимофеева  
*И.А. Тимофеева*  
*С.Н. Левина*



### **Положение о бракеражной комиссии**

#### **1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

#### **2. Основные задачи.**

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

#### **3. Содержание и формы работы.**

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с менютребуванием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры (диетсестры), кладовщика, шеф-повара (повара).

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью; хранится у старшей медсестры (диетсестры).

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

#### 4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет старшая медсестра (диетсестра).

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- старшая медсестра;
- кладовщик;
- заведующий.