

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
КОСТРОМСКАЯ ОБЛАСТЬ

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №7 «Золотой ключик»» городского округа город Шарья

Выписка из приказа

23 августа 2022г.

№ 118 ОД

«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 2022-2023 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 Кириллова Н.М.

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: старший воспитатель И.С. Пашенина

- завхоз О.В. Виноградова
- фельдшер Н.М. Кириллова

4.2. Комиссии:

- составить и представить на утверждение план работы бракеражной комиссии на 2022-2023 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. В целях осуществления контроля за организацией питания в ДОУ:

Создать общественную комиссию по контролю за питанием в составе:

Председатель – заведующий Н.А. Замотина

Члены комиссии: Воспитатель Е.В. Вист

Младший воспитатель Н.В. Галышева

Председатель родительского комитета О.А. Бирюкова

5.1. Комиссия работает в соответствии с «Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания». По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты, справки или заполняются карты контроля.

6. Старшему воспитателю, И.С. Пашениной:

- 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.

7. Завхозу, О.В. Виноградовой:

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

8. Персональную ответственность за организацию питания детей в группе возложить на воспитателей.

8.1. Воспитателям:

- строго следить за правильной сервировкой стола, доведение до каждого воспитанника нормы питания, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи.
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний.
- вести ежедневный контроль за принятием пищи (нравится, не нравится блюдо, соответствие объема порций возрасту).
- ежедневно в 7:00 утра вывешивать меню в группах.
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых.
- во время приема пищи детьми воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу.
- осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня.
- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи.
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета.
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности.
- качества питьевой воды.

8.2. Возложить на воспитателей ответственность;

- за правильное ведение табеля присутствующих детей,
- соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей,
- наличие справки о состоянии здоровья после отпуска с анализами на я/г и э/б,
- работу с родителями о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей), по каким-то другим причинам;

9. Помощникам (младшим) воспитателя:

- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствие детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям 2-е блюдо;
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах.

10. Утвердить:

- План мероприятий по контролю за организацией питания ДОУ на 2022-2023 год (приложение 1)
- План- график работы общественной комиссии по контролю за организацией питания (приложение 2)

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.А. Замотина