

ПРИКАЗ

от 20.08.2024

№ 132

Об организации питания детей в 2024/2025 учебном году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологических карт, а также в рамках осуществления в 2023/2024 учебном году производственного контроля по данному вопросу

Приказываю:

1. Организовать питание детей в учреждении в соответствии с «Примерными 10-дневными рационами питания (меню) для организации питания детей в возрасте от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет в государственных образовательных учреждениях, реализующих общеобразовательные программы дошкольного образования, с 10,30 часовым пребыванием детей».

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующего детским садом и в соответствии с Методическими указаниями.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медсестру Мартышину Татьяну Федоровну

3. Утвердить график приема пищи

- Приложение 1

4. Назначить ответственными за организацию питания детей в ДОУ старшую м/с Мартышину Т.Ф.

Ответственному:

4.1. Составлять меню-требование (завтрак) накануне предшествующего дня.

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 меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, завхоза, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Ежедневно представлять меню-требование для утверждения заведующему.

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

4.5. Провести своевременную замену информации на стенде по организации питания: 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 – поварам, заведующему хозяйством:

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 несут ответственность заведующий хозяйством Гончарова Татьяна Юрьевна.

5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОУ (комиссия по проведению входного контроля качества и безопасности продовольственного сырья, продуктов питания).

5.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Гончарова Татьяна Юрьевна – материально - ответственное лицо.

5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья заведующий хозяйством Гончарова Татьяна Юрьевна проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Бракеражный журнал сырой продукции».

5.6. Выдачу продуктов завхозом из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производить в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 15.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании, под роспись (повар).

5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел (Приложение 2) производить записи в Акте о проведенном контроле, которые хранятся у старшей медсестры; ответственность за ведение Актов возлагается на старшую медсестру Мартышину Т.Ф.

5.8. Поварам Бережной М.С., Федоровой Т.И., Гриб В.А. строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику (Приложение 3).

5.9. 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 повара Федорову Т.И., контроль за осуществление ежедневного отбора суточных проб возложить на старшую медсестру Мартышину Т.Ф.

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

- старшую м/с – Мартышина Т.Ф.
- зав. хозяйством – Гончарова Т.Ю.
- заведующего – Романову В.А.

6.1. Бракеражной комиссии действовать в соответствии с Положением о бракеражной комиссии (Приложение 4), ежедневно снимать пробы готовой продукции, производить запись в бракеражном журнале о качестве с личной подписью и датой.

7. Создать Совет по питанию в составе:

- старшая медсестра – Мартышина Татьяна Федоровна
- заведующий хозяйством – Гончарова Татьяна Юрьевна
- повар – Федорова Татьяна Ивановна
- старший воспитатель – Меховская Анна Михайловна
- родитель – Тамзол Эвелина Эльдаровна.

7.1. Утвердить план работы совета по питанию на 2023-2024 г

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

- бухгалтера ЦБ – Куленко Светлана Владимировна
- старший воспитатель – Гросс Натоалья Александровна
- старшая воспитатель – Меховская Анна Михайловна

Приложение №1
к приказу МАДОУ д/с № 5
от «20» 08 2024 г.

Примерный график приема пищи в МАДОУ д/с № 5

№ группы	Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник
1	8.15-8.40	10.30-10.40	12.00-12.30	15.20-15.40
2	8.15-8.40	10.30-10.40	11.40-12.10	15.20-15.40
3	8.30-8.50	10.30-10.40	12.30-13.00	15.20-15.40
4	8.15-8.40	10.30-10.40	12.00-12.30	15.20-15.40
5	8.25-8.50	10.30-10.40	12.25-12.55	15.20-15.40
6	8.20-8.45	10.30-10.40	12.10-12.40	15.20-15.40
7	8.25-8.50	10.30-10.40	12.25-12.55	15.20-15.40
8	8.25-8.50	10.30-10.40	12.25-12.55	15.20-15.40
11	8.30-8.50	10.30-10.40	12.30-13.00	15.20-15.40

Комиссия по контролю за закладку основных продуктов в котел

№	Должность	ФИО
	Старшая медсестра	Мартышина Татьяна Федоровна
	Заведующий хозяйством	Гончарова Татьяна Юрьевна
	Старший воспитатель	Меховская Анна Михайловна
	Родитель	Ткаченко Елена Андреевна
	Родитель	Тамзол Эвелина Эльдаровна

Приложение 3
Приказ № 132 от 20.08.2024г

График закладки продуктов на пищеблоке
МАДОУ д/с № 5.

Наименование продуктов	Завтрак	Обед	Полдник
Масло сливочное	07:00	11:10	11:00 - выпечка
Сахар	07:00	09:00	11:00 - выпечка
Молоко	06:30	10:00	11:00
Мясо		08:00	
Сыр	07:40	11:00	
Рыба	06:30	10:45	13:00
Яйца	07:00	08:00	13:00
Сметана	07:00	11:10	12:00
Творог	07:00		12:00
Птица		08:00	
Печень	06:30	10:00	

Утверждаю:

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 менютребованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры, завхоза, 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.

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 устанавливается 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 (вместяющую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет старшая медсестра.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- старшая медсестра
- медицинская сестра
- заведующий хозяйством
- заведующий

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 275152970271060640478711546600923288287568428913

Владелец Романова Виктория Анатольевна

Действителен с 31.10.2024 по 31.10.2025