

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**Октябрьский детский сад «Колобок»**

(МБДОУ Октябрьский детский сад «Колобок»)

**ПРИКАЗ**

11.01.2021 г

№ 2/2

**О создании бракеражной комиссии**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей 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 ДОУ в 2021 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. Заведующей:

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-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ведение контроля санитарного состоянием 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 на машиниста по стирке белья МБДОУ за ведение:

- журнала здоровья работников пищеблока,
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- контроль температурного режима в холодильниках пищеблока с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале

3. Возложить персональную ответственность за качественное приготовление пищи для детей в детском саду на повара Баландину Т.В.

3.1. Определить для повара 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 :

7.00 - 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 полдника.

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 °С;
- 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 СанПиН и в целях обеспечения контроля приготовления пищи ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на повара

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

3.2.3.Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет заведующая Козырева М.В.

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: заведующая Козырева М.В.

- повар Баландина Т.В.

- воспитатель Анохина А.

4.2. Членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи и расписываться

4.3. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии»

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. Заведующей МБДОУ:

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

### 7.1. 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)
- 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. Возложить на воспитателей ответственность;

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

## 9. Помощникам 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. Общий контроль за организацией питания детей в ДОО оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ Октябрьский  
детский сад «Колобок» \_\_\_\_\_

Козырева М.В.

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_ Аохина Л.А.  
\_\_\_\_\_ Савельева В.С.  
\_\_\_\_\_ Ключенкова Т.П.  
\_\_\_\_\_ Захарова М.В.  
\_\_\_\_\_ Юдина Е.М.  
\_\_\_\_\_ Баландина Т.В.

- 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. Общий контроль за организацией питания детей в ДОУ оставляю за собой.

Заведующая МБДОУ Октябрьский  
детский сад «Колобок» \_\_\_\_\_ Козырева М.В.



С приказом ознакомлены:

Аохина Аохина Л.А.  
Сав. Савельева В.С.  
Клюшкова Клюшкова Т.П.  
Захарова Захарова М.В.  
Юдина Юдина Е.М.  
Баландина Баландина Т.В.  
D