

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад п.Нефтебаза»

ПРИКАЗ

09.01.2024г

№ 1;-А

О создании бракеражной комиссии,
О назначении ответственных за организацию
питания в МБДОУ «Детский сад п.Нефтебаза»

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 ДОУ ,а также 1.1. нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", действующими с 1 января 2021 года, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями на 13 июля 2020 года, Уставом дошкольного образовательного учреждения.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Согласно «Положению об организации питания в МБДОУ «Детский сад п.Нефтебаза»»

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

2. Медицинской сестре:

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 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 °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 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 тар

3.2.3. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медсестра Карканица С.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: заведующий Рудникова Т.И.

- повар Демиденко Е.М.

медицинская сестра Карканица С.В.,

- воспитатель Вареная М.В.

4.2. Рудниковой Т.И. председателю комиссии:

- составить и представить на утверждение план работы бракеражной комиссии на 2024 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 Рудникова Т.И..

Члены комиссии: .Воспитатель Вареная М.В.

Завхоз Новокрещенова М.А.

Председатель родительского комитета Губайдуллина М.В.

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. Медицинской сестре Карканица С.В.

- своевременно осуществлять 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. Заведующей хозяйством Новокрещеновой М.А.

- 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 7:30 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 отсутствии 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 МБДОУ «Детский сад п.Нефтебаза» на 2024 год (приложение 1)
- План- график работы общественной комиссии по контролю за организацией питания (приложение 2,)
- Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад п.Нефтебаза»

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

Заведующий



Т.И..Рудникова

Приложение

**План мероприятий
по контролю за организацией питания МБДОУ «Детский сад п.Нефтебаза»»**

| № | Мероприятия | Дата | Ответственные |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Организационная работа | | | |
| | Издание приказов по организации питания на 2024год | январь | Заведующая |
| | Разработка плана работы по организации питания на 2024 год | январь | Заведующая |
| | Заседание общественной комиссии по контролю за организацией питания Заседание бракеражной комиссии | 1 раз в квартал | Заведующая |
| | Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования | ежедневно | повар |
| | Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей | сентябрь | Общественная комиссия по контролю за организацией питания Заведующая хозяйством |
| | Своевременная замена колотой посуды. | По мере необходимости | Заведующая хозяйством |
| Работа с родителями | | | |
| 1. | Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня). | ежедневно | Медсестра воспитатели |
| 2. | Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом. | по мере необходимости | Медсестра |
| 3. | Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей | 1 раз в квартал | медсестра воспитатели групп |
| 4. | Консультации для родителей «Поговорим о правильном питании», «Формирование рационального пищевого поведения», «Правила поведения за столом» | апрель сентябрь | воспитатель |
| 5. | Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей» | октябрь | воспитатели групп |
| 6. | Творческая выставка «Осенняя фантазия» | октябрь | Воспитатели групп |
| Работа с кадрами | | | |
| | Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания». | ноябрь | медсестра |
| | Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков». | март | Заведующая медсестра |
| | Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей». | май | Заведующий Члены родительского комитета |
| Работа с детьми | | | |
| 1. | Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали». | декабрь | воспитатели |

| | | | |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------|
| 2. | Коллаж «Приглашаем к столу» | февраль | воспитатели групп |
| 3. | Экскурсия детей на пищеблок. | ноябрь | воспитатели групп |
| 4. | Изготовление атрибутов из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Магазин продуктов» | март | Воспитатели групп |
| 5. | Коллаж «Что такое хорошо и что такое плохо» | май | Старшая группа |
| 6. | Изготовление макета «Живые витаминки» | май | воспитатели |
| 7 | Опрос воспитанников « Твое любимое блюдо» | октябрь | воспитатели |
| 8 | Анкета для родителей «Организация и качество питания | май | Медсестра воспитатели |
| Контроль за организацией питания | | | |
| 3. | Контроль за санитарным состоянием рабочего места | ежедневно | Заведующая медсестра |
| 7. | Снятие суточной пробы и отбор для хранения | ежедневно | Медсестра Завхоз |
| 8. | Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания. | Ежедневно | Медсестра |
| 10. | Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке | ежедневно | Медсестра Члены бракеражной комиссии заведующая |
| 12. | Контроль за организацией процесса кормления в группах | систематически | Медсестра Воспитатели |
| 13. | Контрольные взвешивания порций на группах | по мере необходимости | Заведующая Члены бракеражной комиссии |
| 15. | Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе | ежедневно | Медсестра повара |
| 17. | Соблюдение температурного режима в холодильных установках. | ежедневно | Медсестра |
| Работа с поставщиками | | | |
| 1. | Заключение контракта. | | Заведующая |
| 2. | Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов. | По мере поступления | Заведующая Медсестра |

**План- график
работы общественной комиссии по контролю за организацией питания**

| № п/п | Мероприятия | Дата | Ответственные |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------|
| | 1. Утверждение плана работы на год и графика контроля. 2. Организация питания в группах. | январь | Заведующая медсестра |
| | 1. Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. 2. Витаминизация блюд 3. Соблюдение личной гигиены воспитанниками перед приёмом пищи. | март | Заведующая Медсестра Члены комиссии |
| | 1. Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю на пищеблоке 2. Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой. 3. Соблюдение помощниками воспитателей порционных норм блюд | май | Заведующая Члены комиссии |
| | 1. Контроль за отбором и хранением суточных проб 2. Контроль качества полученных продуктов, условий их хранения и сроков реализации. 3. Просветительская работа среди родителей по вопросам рационального питания | Июль | Заведующая медсестра члены комиссии |
| | 1. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками 2. Проверка качества приготовления пищи и закладки продуктов; | сентябрь | Заведующая Члены комиссии |
| | 1. Осуществление входного контроля условий транспортировки продуктов питания от поставщиков 2. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками 3. Анкетирование: удовлетворенность родителей организацией питания в дошкольном учреждении | ноябрь | Заведующая Медсестра заведующая |

**График контроля
бракеражной комиссии по контролю за организацией питания**

| № | Объект контроля | Ответственный | Периодичность | Инструмент контроля | Форма контроля |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| 1 | Соблюдение натуральных норм питания | медсестра | Ежедневно | Меню-требование 10-ти дневное меню | Анализ меню, |
| | | Заведующая . | Ежедневно | | |
| 2 | Бракераж готовой продукции | Медсестра Бракеражная комиссия | Ежедневно Ежедневно | Журнал «Бракераж готовой продукции» Пробы | Методика органолептической оценки пищи |
| 3 | Соблюдение товарного соседства, сроков хранения и своевременного использования скоропортящихся продуктов | . медсестра | Ежедневно | Журнал «Бракераж сырой продукции» | Анализ, учет |
| | | Заведующая | 1 раз в месяц | Карта контроля | Анализ документации |
| 4 | Оптимальный температурным режимом хранения продуктов в холодильниках | Медсестра | Ежедневно | Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке» | Проверка Запись в журнале |
| 5 | Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов | медсестра | При поступлении продуктов | Акт при наличии нарушений | Наблюдение |
| | | Заведующая | 1 раз в 3 мес. | Карта контроля | Наблюдение |
| 7 | Закладка блюд | Медсестра бракеражная комиссия | Ежедневно | - | Анализ документации, взвешивание продуктов |
| | | Заведующая | 1 раз в месяц | - | |
| 8 | Выполнение технологических требований приготовления пищи | Медсестра заведующая | Ежедневно 1 раз в квартал | | Наблюдение |
| 9 | Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря | Медсестра | Постоянно | Оперативный контроль | Наблюдение |
| | | Зав.хозяйством | 1 раз в 2 недели при нарушениях | Карта контроля | Наблюдение, анализ документации |
| 10 | Норма выхода блюд (вес, объем) | Медсестра | Ежедневно | | Контрольное взвешивание блюд |
| | | Бракеражная комиссия | 2 раза в месяц | Акт | |
| | | Заведующая | 1 раз в мес. | Карта контроля | |

| | | | | | |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | | |
| 11 | Санитарное состояние пищеблока, кладовых. | медсестра | Ежедневно | Журнал «Санитарное состояние» | Наблюдение |
| | | Заведующая | Периодически | Планерка | Наблюдение , анализ документации |
| 12 | Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой.в раздаточной в группах | Медсестра Заведующая Зав.хозяйство м | по графику | Журнал «Санитарное состояние» | Наблюдение |
| 13 | Контроль за отбором и хранением суточных проб | медсестра | Ежедневно | Журнал | Наблюдение |
| 14 | Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками | медсестра | Ежедневно | Журнал «Регистрации здоровья» | Осмотр, запись в журналах |
| | | Заведующая | 1 раз в полугодие | Журналы. Санитарные книжки | Анализ документации |
| 16 | Соблюдение графика режима питания | Медсестра | Ежедневно | - | Оперативный контроль |
| | | Заведующая | 1 раз в мес. | Акт при нарушении | |
| 17 | Организация питьевого режима | Медсестра воспитатели | Ежедневно | - | Оперативный контроль |
| 18 | Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад | Медсестра | При поступлении продуктов | Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт при нарушениях | Анализ документации |
| 19 | Выполнение нормативно-правовой база по организации питания | Заведующая Зав.хозяйством | Постоянно | Законодательные документы, правила, требования | Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д. |
| 20 | Анализ документации медсестры (питание) | Заведующая | 1 раз в квартал | Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт | Анализ |

| | | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 21 | Витаминация блюд | Медсестра | Ежедневно | Журнал «Витаминации блюд» | Закладка и запись в журнале |
| | | Заведующая | 1 раз в месяц | Журнал | Анализ |
| 22 | Организация питания в учебно-воспитательном процессе - организация приема пищи в группах; - соблюдение режима питания (создание условий, соответствие возрастным и гигиеническим требованиям) - соблюдение гигиенических требований | Заведующая. | 1 раз в неделю | Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. дид. игры. | Наблюдение, анализ результатов |
| | | | 1 раз в неделю | | |
| | | Медсестра | 1 раз в неделю | | |
| 23 | Технология мытья посуды | медсестра Зав.хозяйство м | Периодически | Акт при нарушении | Наблюдение, опрос |
| 24 | Своевременность смены спец. одежды | Заведующая хозяйством | ежедневно | | Визуальный контроль |
| | | Медсестра | 1 раз в квартал | | |