

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД СЕЛА САБУРОВКА
САРАТОВСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

410532, Саратовская обл., Саратовский район,
с. Сабуровка, ул. Молодежная д.9
тел. (8452) 32-55-88
sabdou@mail.ru

11.01.2022г.

П Р И К А З № 1/2

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 ДООУ в 2022 году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам МАДОУ, ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования 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-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 :

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;

14.00 – 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 СанПиН 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 медсестра Буйлова О.Ю.

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 Симонян М.Т.

Члены бракеражной комиссии:

- медицинская сестра Буйлова О.Ю.
- воспитатель Казакова Е.Н.
- воспитатель Кузьменко А.П.
- завхоз Кустарева Л.М.

4.2. Симонян М.Т. председателю комиссии:

- составить план работы бракеражной комиссии на 2022 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 заведующему ДОУ.

5. Заведующему Симонян М.Т.

- 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.

6. Заведующей хозяйством Кустаревой Л.М.

- осуществлять систематический контроль за рациональным расходом ресурсов (электроэнергии, водо- и теплоснабжения).

- обеспечить раздельное хранение зимних и ранних овощей

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)

- ежедневно в 7:25 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.

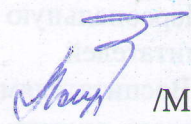
7.2. Возложить на воспитателей ответственность;

- 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;
8. Помощнику (младшему) 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
9. Утвердить;
- План мероприятий по контролю за организацией питания ДООУ на 2022 год (приложение 1)
 - План- график работы общественной комиссии по контролю за организацией питания (приложение 2,)
 - Положение об организации питания воспитанников муниципального дошкольного образовательного учреждения «Детский сад села Сабуровка»
10. Общий контроль за организацией питания детей в ДООУ оставляю за собой.



Заведующий

 /М.Т. Симонян/

**План мероприятий
по контролю за организацией питания МДОУ «Детский сад села Сабуровка»**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа			
	Издание приказов по организации питания на 2022 год	январь	Заведующий
	Разработка плана работы по организации питания на 2022 год	январь	Заведующий
	Заседание бракеражной комиссии по контролю за организацией питания	1 раз в квартал	Заведующий
	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	повар
	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей	сентябрь	Заведующий Медсестра Завхоз
	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Завхоз
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 воспитатели
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в квартал	Заведующий 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 помощника воспитателя на тему: «Организация процесса питания».	ноябрь	Заведующий медсестра
	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	март	Заведующий 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	март	воспитатели групп

	«Магазин продуктов»		
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 в ДОУ»	май	заведующий воспитатели
Контроль за организацией питания			
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Заведующий Медсестра завхоз
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	Медсестра повар
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Медсестра
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	ежедневно	Медсестра Члены бракеражной комиссии заведующий
12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Зам.зав по УВР Воспитатели
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	Заведующий Комиссия по контролю за организацией питания
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.		Заведующий
2.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Заведующий 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	Заведующий медсестра
	1. Отчет о работе с поставщиками продуктов питания. 2. Витаминизация блюд 3. Соблюдение личной гигиены воспитанниками перед приёмом пищи.	март	Заведующий Медсестра Члены комиссии
	1. Проверка соблюдения требований СанПин к оборудованию, инвентарю на пищеблоке 2. Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой. 3. Соблюдение помощником воспитателя порционных норм блюд	май	Заведующий Медсестра 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	Заведующий Медсестра Члены комиссии
	1. Соблюдение правил личной гигиены сотрудниками 2. Проверка качества приготовления пищи и закладки продуктов;	сентябрь	Заведующий 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	Заведующий Медсестра Члены комиссии

График контроля
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,
		Заведующий	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	Завхоз Медсестра	Ежедневно	Журнал «Бракераж сырой продукции»	Анализ, учет
		Заведующий	1 раз в месяц	Карта контроля	Анализ документации
4	Оптимальный температурный режим хранения продуктов в холодильниках	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Регистрации температуры холодильников на пищеблоке»	Проверка, Запись в журнале
5	Соблюдение правил и требований транспортировки продуктов	Завхоз	При поступлении продуктов	Акт при наличии нарушений	Наблюдение
		Заведующий	1 раз в 3 мес.	Карта контроля	Наблюдение
7	Закладка блюд	Медсестра бракеражная комиссия	Ежедневно	-	Анализ документации, взвешивание продуктов
		Заведующий	1 раз в месяц	-	
8	Выполнение технологических требований приготовления пищи	Медсестра заведующий	Ежедневно 1 раз в квартал		Наблюдение
9	Маркировка посуды, оборудования, уборочного инвентаря	Медсестра	Постоянно	Оперативный контроль	Наблюдение
		Завхоз	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
		Заведующий	Периодически	Планерка	Наблюдение, анализ документации
12	Соблюдение графика генеральных уборок на пищеблоке, в кладовой, в раздаточной, в группах	Медсестра Заведующий Завхоз	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
		Заведующий	1 раз в полугодие	Журналы. Санитарные книжки	Анализ документации
16	Соблюдение графика режима питания	Заведующий	Ежедневно	-	Оперативный контроль
		Заведующий	1 раз в мес.	Акт при нарушении	
17	Организация питьевого режима	Заведующий Воспитатели	Ежедневно	-	Оперативный контроль
18	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в детский сад	Заведующий Завхоз	При поступлении продуктов	Наблюдение с техническими документами, Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» Акт при нарушениях	Анализ документации
19	Выполнение нормативно-правовой базы по организации питания	Заведующий Завхоз	Постоянно	Законодательные документы, правила, требования	Изучение, выработка управленческих решений, Разработка внутрисадовой документации, приказы, памятки и т.д.
20	Анализ документации медсестры (питание)	Заведующий	1 раз в квартал	Отчетно-учетная документация, оформление технологических карт	Анализ

21	Витаминация блюд	Медсестра	Ежедневно	Журнал «Витаминации блюд»	Закладка и запись в журнале
		Заведующий	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	Заведующий	1 раз в неделю	Карточки-схемы, календарные планы, режимные процессы. Дидактические игры.	Наблюдение, анализ результатов
		Воспитатели	1 раз в неделю		
		Медсестра	1 раз в неделю		
23	Технология мытья посуды	медсестра Завхоз	Периодически	Акт при нарушении	Наблюдение, опрос
24	Своевременность смены спец. одежды	Заведующий завхоз	ежедневно		Визуальный контроль
		Медсестра	1 раз в квартал		