

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
УЖУРСКИЙ ДЕТСКИЙ САД № 3  
«ЖУРАВЛЁНОК»

ПРИКАЗ

« 30» августа 2024г.

№ 137.2

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 МБДОУ Ужурский детский сад №3 «Журавлёнок» в 2024-2025 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. 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 соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- 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;
- 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.

Возложить ответственность за :

- журнала здоровья работников пищеблока;
- медицинскую аптечку.

Кладовщика - Марухину М.В.:

Осуществлять систематический контроль:

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.

Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- хранение продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов.

Возложить ответственность за :

- журналы учета температурного режима холодильного оборудования.

3. Возложить персональную ответственность за качественное приготовление пищи для детей в детском саду на поваров – Михайлову И.В. и Роголёву К.О..

4. Работникам пищеблока:

- не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;
- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;
- не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения заведующего и только в специальной одежде.

5. В соответствии с СанПиН и в целях обеспечения контроля приготовления пищи ответственность за отбор и хранение суточных проб во время отсутствия по уважительным причинам медицинского работника, возложить повара.

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

6. 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: заместитель заведующего по АХР Бочарова А.А.

Члены комиссии:

- старший воспитатель Захарова И.В.,
- зам.заведующего по УВР Шапоренко К.С.

#### 6.1. Председателю комиссии Бочаровой А.А.:

- составить и представить на утверждение план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год;
- членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи и расписываться;
- ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

6.2. Комиссия работает в соответствии с «Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции», согласно плану.

6.3. По итогам проведенного контроля членами комиссии составляются акты или оформляются карты контроля. О всех нарушениях комиссия незамедлительно ставит в известность заведующего ДОУ.

#### 7. Старшему воспитателю Захаровой И.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.

#### 8. Заместителю заведующего по АХР Бочаровой А.А.:

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

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

#### 9.1. 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 объёма порций возрасту)
- ежедневно в 8:00 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.

9.2. 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;

10. 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.

11. Утвердить;

- Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения Ужурский детский сад №3 "Журавлёнок";
- Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции";
- Положение о производственном контроле за организацией и качеством питания";
- План по контролю за организацией питания (Приложение №1).

12. Исполнение приказа возложить на заместителя заведующего по АХР Бочарову А.А.

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

Заведующий



Давлетова Н.В.

ознакомлен

*[Signature]*

Бочарова А.А.

ознакомлен

*[Signature]*

Рытова И.В.

ознакомлен

*[Signature]*

Карагай Т.М.

ознакомлен

*[Signature]*

Сремуха С.В.

ознакомлен

*[Signature]*

Захарова И.В.

ознакомлен

*[Signature]*

Чвопанова Е.В.

ознакомлен

*[Signature]*

Марущина М.В.

ознакомлен

*[Signature]*

Лобкина Е.В.

ознакомлен

*[Signature]*

Кееселвет И.А.

ознакомлен

*[Signature]*

*[Signature]*

Скоробогатова Е.А. Укомм.

ознакомлен

*[Signature]*

Людвико А.А.

ознакомлен

*[Signature]*

Сергеева И.В.

ознакомлен

*[Signature]*

Шинько И.А.

ознакомлена

*[Signature]*

Маноренко С.

ознакомлена

*[Signature]*

Смирнова И.И.

ознакомлена

*[Signature]*

Миткова Ю.

Сережосова

*[Signature]*

ознакомлен

*[Signature]*

Кееселвет И.А.

Бузина И.А.

*[Signature]*