

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

ПРИКАЗ

« 06» июля 2023г.

№ 118

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 2023-2024 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.

Кладовщику - Марухиной 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 Муфтахудинову А.А.

4. Работникам пищеблока:

- не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;
- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;
- не допускать нахождение 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.,
- делопроизводитель Комлева Л.В.,

6.1. Председателю комиссии Бочаровой А.А.:

- составить и представить на утверждение план работы бракеражной комиссии на 2023-2024 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 ДООУ.

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 ДООУ, 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 отдельное 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 объема 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 ДООУ оставляю за собой.

Заведующий



Давлетова Н.В.

Бочарова А.А.

Зохарова И.В.

Алиу Муртаховичево А.А.

Миху-Михайчово И.В.

О Милева С.В.

Приложение 1

**План мероприятий по контролю за организацией питания МБДОУ
Ужурский детский сад №3 "Журавлёнок"**

Мероприятия	Дата	Ответственные
Организационная работа		
Издание приказов по организации питания на 2023-2024 учебный год.	Сентябрь - октябрь	Заведующий
Разработка плана работы по организации питания на 2023-2024 учебный год.	Сентябрь - октябрь	Заведующий
Заседание общественной комиссии по контролю за организацией питания Заседание бракеражной комиссии	1 раз в квартал	Заведующий Зам.заведующего по АХР
Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования.	ежедневно	Повара
Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей.	сентябрь	Общественная комиссия по контролю за организацией питания, Старший воспитатель, Зам. заведующего по АХР
Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Зам. заведующего по АХР
Работа с родителями		
Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Воспитатели
Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Воспитатели
Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в квартал	Старший воспитатель, воспитатели
Консультации для родителей «Поговорим о правильном питании», «Формирование рационального пищевого поведения», «Правила поведения за столом».	апрель - сентябрь	Воспитатели
Групповые родительские	октябрь	Воспитатели

собрания «Питание – основа здоровья детей».		
Работа с кадрами		
Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	ноябрь	Зам. заведующего по АХР
Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	март	Заведующий, Старший воспитатель
Плановая проверка «Состояние работы по организации питания детей».	май	Старший воспитатель, Члены родительского комитета
Работа с детьми		
Анкета для родителей "Организация и качество питания в МБДОУ".	май	Старший воспитатель, воспитатели
Контроль за организацией питания		
Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Заведующий
Снятие суточной пробы и отбор для хранения.	ежедневно	Повара
Обеспечение С-витаминации и йодирования рациона питания.	Ежедневно	Повара
Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке.	ежедневно	Повара, Члены бракеражной комиссии, Заведующий
Контроль за организацией процесса кормления в группах.	Систематически	Старший воспитатель, Воспитатели
Контрольные взвешивания порций на группах.	по мере необходимости	Заведующий, Общественная комиссия по контролю за организацией питания
Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе.	ежедневно	Повара
Соблюдение температурного режима в холодильных установках.	ежедневно	Кладовщик
Работа с поставщиками		
Заключение контрактов.	По мере необходимости	Кладовщик

Постоянный качеством продуктов.	контроль за поставляемых	По мере поступления	Кладовщик
---------------------------------------	-----------------------------	------------------------	-----------