

ПРИКАЗ

от 01.09.2023г.

№ 14- ОД

Об организации питания детей в 2023/2024 году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, а также в рамках осуществления в 2023/2024 году производственного контроля по данному вопросу,

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать питание детей в соответствии с «Перспективным 10-дневными меню для организации питания детей в возрасте от 2 до 3 лет и от 3 до 7 лет в МАДОУ МО Динской район «Детский сад №17» с 12- часовым пребыванием воспитанников.

1.1. Изменения в рацион питания детей вносить только с разрешения заведующей ДООУ.

2. Возложить ответственность за организацию питания на старшую медицинскую сестру Анохину Александру Вячеславовну.

3. Утвердить график приема пищи:

| | |
|----------------|---------------|
| завтрак | 8.30 – 9.00 |
| второй завтрак | 10.30 – 11.00 |
| обед | 12.00 – 13.00 |
| полдник | 15.30 |
| ужин | 18.30 |

4. Ответственному за организацию питания детей Анохиной Александре Вячеславовне:

4.1. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, в старом соответствии с Перспективным 10-дневным меню.

4.2. При составлении меню-требования учитывать следующее:

– определять нормы на каждого ребенка в соответствии с потребностью, проставляя норму выхода блюд в соответствующую графу;

– указывать в конце меню-требования количество принятых позиций, ставить подписи старшей медсестры, одного из поваров, принимающих продукты из кладовой.

4.3. Представлять меню-требование для утверждения заведующей ДООУ накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.

- 4.4. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформлять не позднее 9.00 часов.
- 4.5. Проводить своевременную замену на информационном стенде: меню, график закладки продуктов в котел, график выдачи готового питания по группам, объем получения блюд в граммах.
- 4.6. Обновить маркировку на полочке с контрольным блюдом, предусмотреть наличие всех объемов, имеющих в Типовом рационе питания детей.
5. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания в учреждении – поварам, заведующему хозяйством:
- 5.1. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню требованию.
- 5.2. За своевременность доставки пищевых продуктов и продовольственного сырья, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с базы продуктов несет ответственность заведующий хозяйством Волгунова Наталья Евгеньевна.
- 5.3. Обнаруженные некачественные пищевые продукты и продовольственное сырье или их недостача оформляются актом, который подписывается представителями ДОО (старшая медсестра, дежурный администратор, повар).
- 5.4. Получение продуктов в кладовую производит заведующий хозяйством Волгунова Наталья Евгеньевна – материально-ответственное лицо.
- 5.5. При получении пищевых продуктов, продовольственного сырья кладовщик Волгунова Наталья Евгеньевна проводит визуальную органолептическую оценку их доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья».
- 5.6. Выдачу продуктов кладовщик Волгунова Наталья Евгеньевна из продуктовой кладовой на пищеблок (повару) производит в соответствии с утвержденным заведующим меню-требованием не позднее 17.00 предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
- 5.7. В целях организации контроля за приготовлением пищи ответственным лицам за закладку основных продуктов в котел производить записи о проведенном контроле в специальной тетради «Закладка продуктов на пищеблоке в котел», которая хранится в пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на старшую медсестру Анохину Александру Вячеславовну.
- 5.8. Поварам Власовой Галине Анатольевне, Кадынцевой Анне Александровне, Костюченко Анастасии Александровне строго соблюдать технологию приготовления блюд, закладку необходимых продуктов производить по утвержденному руководителем графику.
- 5.9. Поварам производить закладку продуктов в котел в присутствии ответственных лиц за закладку.
- 5.10. Возложить персональную ответственность за ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в установленном порядке и за ее хранение в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специальном холодильнике при температуре +2...+6 °С на старшую медицинскую сестру Анохину Александру

Вячеславовну, а в случае ее отсутствия на поваров Власову Галину Анатольевну, Кадынцеву Анну Александровну, Костюченко Анастасию Александровну

6. Создать бракеражную комиссию для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы в составе:

- заведующая Сердюкова Рита Павловна
- старшая медицинская сестра Анохина Александра Вячеславовна
- повара Власова Галина Анатольевна, Кадынцева Анна Александровна, Костюченко Анастасия Александровна.

6.1. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию (см. Приложение к приказу), необходимо иметь на пищеблоке: весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

7. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания в кладовой в составе:

- старший воспитатель Шаркевич Екатерина Николаевна
- воспитатель Горбань Елена Анатольевна
- старшая медицинская сестра Анохина Александра Вячеславовна

7.1. Комиссии ежеквартально производить снятие остатков продуктов в кладовой и обо всех нарушениях ставить в известность руководителя.

7.2. Кладовщику Волгуновой Натальи Евгеньевне ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтером ЦБ.

8. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы:

| | |
|----------------|----------------|
| завтрак | 08.00 – 8.20; |
| второй завтрак | 10.20 |
| обед | 11.30 – 11.50; |
| полдник | 15.00 – 15.20. |
| ужин | 17.10 |

9. На пищеблоке необходимо иметь:

- правила охраны труда при эксплуатации электроприборов (вывешиваются около каждого оборудования или хранятся в специальной папке);
- Инструкцию по организации детского питания в ДОУ;
- медицинскую аптечку;
- огнетушитель;
- диэлектрические коврики около каждого прибора;
- именные инструкции по охране труда и технике безопасности.

10. Работникам пищеблока запрещается раздеваться на рабочем месте и хранить личные вещи.

11. Ответственность за организацию питания детей в каждой группе несут старший воспитатель, старшая медицинская сестра, воспитатели и младшие воспитатели.

12. Общий контроль за организацией питания оставляю за собой.



Положение о бракеражной комиссии

1. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи.

2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

2.3. Предотвращение пищевых отравлений.

2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы.

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с менютребуванием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры (диетсестры), кладовщика, шеф-повара (повара).

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у старшей медсестры (диетсестры).

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае,

если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

3.12. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет старшая медсестра.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующая
- старшая медицинская сестра ;
- повар.