

**ПРИКАЗ**  
**(распоряжение)**

От 31.08.2023.

№ 332

Новосибирск

**«О создании комиссии по осуществлению  
контроля над качеством питания»**

В целях обеспечения эффективного функционирования МБДОУ д/с № 428, на основании № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно – эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СанПиН 2.4.3648-20, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3/2.4.3590-20, №32, методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методических рекомендаций МР 2.4.0162 – 19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Установить 5-ти разовое питание для воспитанников с 12-ти часовым пребыванием в организации:

- завтрак;
- второй завтрак;
- обед;
- полдник;
- ужин.

2. Линько Марина Игоревна, калькулятор;

2.1. Организовать работу по питанию, согласно утвержденным десятидневным меню технологическими картами приготовления блюд, составленных с использованием сборников рецептов:

- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях» под редакцией М.П. Могильного, В.А. Тутельяна, Москва, Дели принт, 2010;
- сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений. Составили Л.С.Коровка, И.И. Добросердова и др., Пермь, 2004.

2.2. При организации работы руководствоваться утвержденным положением об организации рационального питания в МБДОУ д/с № 428;

2.3. Организовать питание в Учреждении с соблюдением требований, предусмотренных законодательством РФ;

2.4. Осуществлять ежедневно 5 раз в день забор проб готовой продукции на пищеблоке.

2.5. Осуществлять ежедневную проверку санитарного состояния пищеблока, посуды и разделочного инвентаря;

2.6. При организации питания соблюдать возрастные, физиологические нормы суточной потребности воспитанников в пищевых веществах, согласно санитарным нормам;

При распределении общей калорийности суточного питания воспитанников (с длительностью пребывания 12 часов), использовать следующий норматив:

Завтрак – 20-25%; второй завтрак – 5%; обед – 30-35%; полдник – 10-15%; ужин – 20-25%.

2.7. Руководствоваться примерными возрастными объемами порций для детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

2.8. Ассортимент основных продуктов, их замену, объем порции определять на основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3. Работникам пищеблока: поварам, мойщику посуды:

- ежедневно осуществлять уборку в рабочих помещениях в течении дня;
- для приготовления пищи использовать посуду, разделочный инвентарь, соответствующий нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- использовать исправное электрооборудование (в случае неисправности немедленно остановить работу и обратиться к заместителю заведующего по АХЧ для устранения неисправностей);
- строго соблюдать инструкции по охране труда, утвержденные в установленном порядке.

4. Старшим воспитателям корпусов:

- создать условия для организации питания детей исходя из режима работы Учреждения (дошкольные группы – 12 часов пребывания).

5. Бухгалтеру Мамонтовой С.Н. своевременно представлять отчет учредителю о расхождении денежных средств, в соответствии с установленным графиком сдачи отчетности.

5.1. Ежемесячно предоставлять отчет заведующему Учреждения о стоимости питания различных категорий воспитанников.

6. Утвердить бракеражную комиссию в составе:

6.1.

1 корпус:

- Иванова Елена Геннадьевна, старший воспитатель;
- Литяйкина Алла Николаевна, председатель ПК;
- Миркина Ольга Аркадьевна, медсестра.

6.2.

2 корпус:

- Завгородняя Светлана Викторовна, старший воспитатель;
- Линько Марина Игоревна, калькулятор;

- Иващенко Елена Ивановна, воспитатель.

#### 6.3. Функции бракеражной комиссии:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следить ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- ежемесячно проводить снятие остатков продуктов питания, оформляя акты по итогам проверки.

#### 6.4. Оценка качества продукции производится по органолептическим показателям:

- **Внешний вид** – комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от блюд (изделия), включает ряд таких единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородности по размеру, качество оформления и т.д.;
- **Цвет (окраска)** – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета;
- **Запах** - показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния.
- **Консистенция** – показатель качества блюд и кулинарных изделий, определяет агрегатное состояние продукта (жидкое, твердое и т.д.), степень его однородности (однородное, хлопьевидное, творожистое), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность);
- **Вкус** – важнейший показатель качества кулинарных изделий продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества.

#### 6.5. По результатам проверки выхода блюд, их качества в бракеражном журнале оценивать по следующей системе:

- Оценка «отлично» - дается таким блюдам и изделиям, которые соответствуют органолептическим показателям, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям;
- Оценка «хорошо» - дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета);



С приказом ознакомлен(а):

<u>Кириёк</u>	/ Кириёк Е.А.	/ « 31 »	<u>08</u>	2023г.
<u>Мамонтова</u>	/ Мамонтова С.Н.	/ « 31 »	<u>08</u>	2023г.
<u>Линько</u>	/ Линько М.И.	/ « 31 »	<u>08</u>	2023г.
<u>Литяйкина</u>	/ Литяйкина А.Н.	/ « 31 »	<u>08</u>	2023г.
<u>Иванова</u>	/ Иванова Е.Г.	/ « 31 »	<u>08</u>	2023г.
<u>Иващенко</u>	/ Иващенко Е.И.	/ « 31 »	<u>08</u>	2023г.
<u>Завгородняя</u>	/ Завгородняя С.В.	/ « 31 »	<u>08</u>	2023г.
<u>Миркина</u>	/ Миркина О.А.	/ « 31 »	<u>08</u>	2023г.