

Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение «Колосок»
села Добрушино Сакского района Республики Крым

296510, Российская Федерация, Республика Крым, Сакский район, с.Добрушино, ул.
Виноградная, дом 5, тел.: +79787105127, e-mail:sadik.kolosok@mail.ru

ПРИКАЗ

от 28.08. 2023 г.

№ 92-ОД

с. Добрушино

**о создании комиссии по
контролю за организацией
и качеством питания, бракеражу готовой продукции**

Во исполнение совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и городу Севастополю от 24.12.2014 г. №412 и методических рекомендациях по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», организации и осуществления постоянного контроля за выполнением натуральных норм питания детей,

ПРИКАЗЫВАЮ:

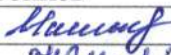
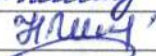
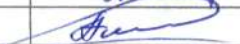
1. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников в следующем составе:
Председатель: Септарова Э.Д., медицинская сестра
Члены комиссии:
Черкасова З.В., заведующий,
Шивырталова Н.В., повар,
Амет Уста Х.С., воспитатель.
2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников (Приложение 1).
3. Обязать комиссию по контролю за организацией и качеством питания воспитанников организовывать проверки состояния и организации питания детей совместно с ПК, родительским комитетом, согласно мониторинга контроля за питанием (в том числе, оперативные проверки и еженедельные).
4. Ежемесячно проводить анализ питания в учреждении на совещании при заведующем.
5. Утвердить Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МБДОУ «Колосок» с.Добрушино (Приложение 2 к приказу).
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



З.В.Черкасова.

С приказом № 92-ОД от 28.08.2023 г. ознакомлены:

№ п/п	ФИО	дата	роспись
1.	Септарова Э.Д.	28.08.2023	
2.	Шивыргалова Н.В.	28.08.2023	
3.	Амет Уста Х.С.	28.08.2023	


 ПРИКАЗОМ АДМИНИСТРАЦИИ РАЙОНА «ДОБРУЖИНО»
 от 08.08.2023 г. № 92-ОД
 З. Веркасова

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

№ п/п	Мероприятия , проводимые комиссией	Дата	Ответственные
1.	Входной контроль за поступлением продуктов питания: - проверка состояния машины (наличие холодильного оборудования, санитарное состояние, соблюдения соседства продуктов, наличие санитарной книжки у водителя) - наличие маркировочных ярлыков (производитель товара, кто производил разрез мяса, когда и срок реализации) -наличие промышленных ярлыков на кисломолочную продукцию, молоко. -правильность и своевременность поступления сертификатов качества -условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, соблюдение правил товарного соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей) -оценка качества поступающих продуктов (бракераж сырых продуктов)	ежедневно	Медсестра, заведующий, родительский комитет
2.	Контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд и кулинарных изделий. -соблюдение правил холодной (первичной) обработки сырых с позиции наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания -тепловая обработка (виды, этапность, продолжительность, температурные режимы). Особенность приготовления блюд детского питания. -оценка качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж готовой пищи) -контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы пищи.	ежедневно	Медсестра, заведующий.
3.	Контроль за санитарным режимом пищеблока. -обеспечение правильной последовательности (поточности)	еженедельно	Медсестра, заведующий.

	<p>технологических процессов; расстановка оборудования в цехах</p> <ul style="list-style-type: none"> -наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборудования - соблюдение принципа поточности при приготовлении пищи -оснащённость производственным инвентарём, кухонной и столовой посудой, разделочными досками, их маркировка, условия хранения -организация обработки тары, кухонной посуды и производственного инвентаря, наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств. - организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых приборов. - соблюдение режима уборки помещения, наличие и соблюдения графика генеральной уборки, наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сбор пищевых отходов. - соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока. 		
4.	<p>Контроль за качеством приготовления пищи и соблюдением натуральных норм</p> <ul style="list-style-type: none"> -наличие утверждённого 10-ти дневного меню и картотеки блюд -своевременность доставки продуктов питания, точность веса, количество и качество, ассортимент получаемых продуктов питания -правильность составления меню-раскладки; - правильность определения нормы на каждого ребёнка и указания нормы выхода блюд -контроль за выполнением суточного набора продуктов (по накопительной ведомости один раз в 10 дней) -подсчёт калорийности и соблюдения норм питания на 1 ребёнка (один раз в месяц) -коррекция питания соответственно и фактическому количеству детей (добавок, возврат продуктов) 	ежедневно	Медсестра, родительский комитет, комиссия по питанию

	<p>-соблюдение правильной закладки продуктов питания при приготовлении пищи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. основные продукты 2. мясо, крупы, сметана, сахар, масло сливочное, рыба свежая 3. отображать взвешенные продукты в журнале контроля <p>- снятие остатков продуктов питания в кладовой, соответствия записям в журнале сырого бракеража взвешенным продуктам</p> <p>-соответствие технологического процесса технологического процесса технологические карты</p>		
5.	<p>Контроль за организацией приёма пищи</p> <p>-соблюдение выдачи пищи с пищеблока согласно утверждённому графику по возрастным группам</p> <p>-соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приёмами пищи)</p> <p>-условия приёма пищи, сервировка столов, культура еды</p> <p>-личная гигиена детей, условия для мытья рук- объёмы и температура блюд, аппетит детей, наличие остатков пищи,</p> <p>-организация питьевого режима</p>	ежедневно	Медсестра, заведующий, комиссия по питанию .