



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 29 ГОРОДА ЕЙСКА
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЕЙСКИЙ РАЙОН**

П Р И К А З

«09» января 2024 г.

№ 11-ОД

г. Ейск

**Об организации питания воспитанников МБДОУ ДСКВ №29
г.Ейска МО Ейский район в 2024 году**

В соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», положением об организации питания воспитанников, с целью обеспечения социальных гарантий воспитанников учреждения, организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с основным меню, выполнением норм и калорийности, охрану и укрепления здоровья воспитанников, а также осуществления контроля по данному вопросу п р и к а з ы в а ю:

1. Назначить ответственного за организацию питания воспитанников в ДОО медицинскую сестру по диетическому питанию Талалаеву Ирину Геннадиевну.
2. Ответственному за организацию питания медицинской сестре по диетическому питанию (Талалаевой И.Г.), в целях обеспечения контроля за организацией питания дошкольников:
 - осуществлять контроль за соблюдением правил приема и хранения продуктов питания, поступающих на пищеблок, а также требований к кулинарной обработке и условиям их хранения;
 - обеспечить безопасность и сохранность пищевой ценности продуктов питания на всех этапах оборота;
 - обеспечить своевременное и обязательное прохождение работникам пищеблока медицинских профилактических осмотров;
 - вести специальную документацию в соответствии с СП 2.3/2.4.3590-20,

СанПиН 2.4.3648-20; вести отбор бракеражных проб согласно инструкции (приложение 1);

- вести контроль за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке, осуществлять отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

- суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С.

-составлять акты об уменьшении выхода порций,

- акт об утилизации и возврате продуктов питания.

3. На время отсутствия ответственного за организацию питания медицинской сестры по диетическому питанию назначить ответственным повара Щербак В.А.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н.И. Сахно

С приказом ознакомлены:

_____ / Талалаева И.Г.

_____ / Щербак В.А.

**Инструкция по отбору бракеражных проб
ответственным за организацию питания
в МБДОУ ДСКВ № 29 г.Ейска МО Ейский район**

1. Ответственный за организацию питания ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

- Предварительно ответственный должен ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи сестры по диетическому питанию, кладовщика, 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.

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 медицинской сестры по диетическому питанию.

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

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.

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.

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).

7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда изделия.

- Такое блюдо не допускается к раздаче, и ответственный ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписью ответственного.

9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», ответственный 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.

10. Ответственный за организацию питания проверяет наличие суточной пробы.

11. Ответственный 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.

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.

С инструкцией ознакомлен (а) _____

«_____» _____ 20__ г Подпись _____ / _____ /

