



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ  
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА  
ДЕТСКИЙ САД №4 «СКАЗКА»**

**ПРИКАЗ**

от 30.08.2023 № 412

Об организации питания  
воспитанников и работников  
образовательной организации  
на 2023-2024 учебный год

С целью исполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 3.1/2.4 3598 -20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» (с изменениями на 24 марта 2021 года), СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в части организации сбалансированного рационального питания детей, строгого соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологической картой, с выполнением норм калорийности

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным лицом за организацию питания в образовательной организации шеф-повара Зиннатуллину Г.Н. (1, 2 корпус), Фахриеву М.В.(3 корпус).

1.1. Для организации рационального питания детей в образовательной организации при составлении меню руководствоваться 10-дневным циклическим меню (осень-зима, зима-весна, весна-лето, лето-осень), детей в возрасте от 1 года до 8 лет, посещающих учреждение с 12-ти часовым режимом функционирования.

1.2. Составлять меню-требование накануне предшествующего дня, указанного в меню.

1.3. При составлении меню-требования учитывать следующие требования:

- определять нормы на каждого ребенка и работника, проставляя норму выхода блюд;

- норма питания работников определяется соответственно норме питания детей;

- при отсутствии наименования продукта в бланке меню - требования в конце списка;

- указывать количество принятых позиций, ставить подписи старшей медицинской сестры, кладовщика, шеф-повара, принимающего продукты из кладовой и бухгалтера, меню-требование утверждается заведующим.

1.4. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании не позднее 12 часов 00 минут.

1.5. Изменения и дополнения в меню-требование вносятся только с разрешения заведующего учреждения.

1.6. Возврат и дополнение продуктов в меню-требование оформляются не позднее 9 часов 30 минут дня, на который выписано меню-требование, через накладную (требование).

1.7. Обеспечивать достоверность и своевременность отчетов по выполнению норм питания за 3, 6, 9, 12 месяцев до 5 числа последующего месяца за отчетным.

2. Медицинским работникам (по согласованию) Голубятниковой Т.А. (1 корпус), Яновской А.А. (1 корпус), Пузановой М.Ю. (2 корпус), Султановой Н.К., Атабаевой Ш.У. (3 корпус) осуществлять систематический контроль:

2.1. Качеством приготовления пищи и проведения бракеража готовых блюд, результаты которого ежедневно заносятся в журнал бракеража готовой продукции;

2.2. Режимом отбора и условий хранения суточных проб (ежедневно);

2.3. Работой пищеблока, его санитарным состоянием, режимом обработки посуды, технологического оборудования, инвентаря (ежедневно);

2.4. Выполнением суточных норм питания на одного ребенка;

2.5. Выполнением норм потребления основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), составления энергетической ценности (калорийности) дневного рациона физиологическим потребностям воспитанников (ежемесячно).

3. Поварам:

1 корпуса – Бекеровой Р.Ю., Козыревой Т.В., Мамедовой М.А.,

2 корпуса – Галимовой Г.Р., Джабраиловой З.Р.,

3 корпус - Латыповой А.Р., Мустафаевой Р.Б., Яхонтовой В.В.

3.1. При приготовлении блюд руководствоваться технологическими картами 10-дневного циклического меню, утвержденными руководителем

- учреждения, согласованными со старшей медицинской сестрой, шеф-поваром учреждения, технологом департамента образования.
- 3.2. Разрешается работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
4. Кладовщику Габбасовой Г.С.(1,2 корпус), Хамидуллиной Р.Р.(3 корпус):
- 4.1. Кладовщик несет ответственность за своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество, ассортимент, получаемых продуктов.
- 4.2. Кладовщик должен при обнаружении некачественных продуктов или их недостатке оформить акт, подписанный представителями образовательной организации и представителем поставщика.
- 4.3. Осуществляет получение продуктов на склад в соответствии сопутствующим документам.
- 4.4. Выдачу продуктов со склада в пищеблок проводит только в присутствии шеф-повара, по утвержденному руководителем меню-требованию. Выдача продуктов осуществляется не позднее 15 часов 00 минут предшествующего дня, указанного в меню.
5. Бухгалтеру Оруджевой Л.Н.:
- 5.1. Ежемесячно с кладовщиком Габбасовой Г.С.(1,2 корпус), Хамидуллиной Р.Р.(3 корпус) проводить документальную сверку остатков продуктов.
- 5.2. О результатах сверки остатков продуктов сообщать руководителю.
- 5.3.Согласовать с поставщиками график поставки продуктов в образовательную организацию.
6. Специалисту по кадрам Мамкиной А.В., Халитовой Р.М.:
- 6.1. Проверить наличие об изменениях в должностных обязанностях работников образовательной организации, ответственных за регистрацию транспортных средств, въезжающих на территорию, в части обеспечения доступа специального автотранспорта, доставляющего продукты питания в учреждение.
7. В целях организации контроля за приготовлением пищи создать комиссию по закладке основных продуктов в котлы.
- 7.1. Утвердить состав комиссии по закладке основных продуктов в котлы в соответствии с приложением 1 к данному приказу.
- 7.2. Запись о проведенном контроле фиксировать в специальной тетради, которая хранится на пищеблоке; ответственность за ее ведение возлагается на шеф-повара Зиннатуллину Г.Н. (1, 2 корпус), Фахриеву М.В. (3 корпус).
- 7.3. Закладку необходимых продуктов производить по утвержденному графику.
- 7.4. Утвердить график закладки продуктов в соответствии с приложением 2 к данному приказу.
8. Создать комиссию по снятию остатков продуктов питания на складе. Комиссия ежеквартально проводит снятие остатков продуктов питания на складе. О результате работы сообщает бухгалтер Казанцева Н.Е. руководителю.

- 8.1. Утвердить состав комиссии по снятию остатков продуктов питания на складе в соответствии с приложением 3 к данному приказу.
9. Утвердить график получения пищи с пищеблока в соответствии с приложением 4 к данному приказу.
10. Утвердить график приема пищи воспитанниками в соответствии с приложением 5 к данному приказу.
11. Питание детям, нуждающимся в определенном меню, осуществляется в соответствии со списками, предоставленными медицинскими работниками, на основании составленных рекомендаций врача специалиста.
12. Утвердить график получения кипяченой воды в соответствии с приложением 5 к данному приказу.
13. Утвердить инструкцию по организации питьевого режима в учреждении в соответствии с приложением 6 к данному приказу.
14. Назначить ответственного за ведение табеля учета питания работников кладовщика Габбасову Г.С.(1,2 корпус), Хамидуллину Р.Р.(3 корпус).
- 14.1. Включать в список на питание работников только при наличии письменного заявления от работников о включении в список на питание в учреждении.
- 14.2. Работникам, питающимся в учреждении, включать в меню: второе блюдо, хлеб (по норме детского питания).
- 14.3. Питание сотрудников, работающих на группах, осуществляется в группе, в специально отведенном месте, из специально отведенной промаркированной посуды.
- 14.4. Работникам учреждения сообщать ответственному за ведение табеля учета питания работников об отсутствии на рабочем месте по причине временной нетрудоспособности, нахождения в очередном отпуске или иных накануне дня отсутствия через письменное заявление.
- 14.3. Работники, питающиеся самостоятельно, прием пищи осуществляют без присутствия детей, продуктами, принесенными с собой.
15. Организацию питания воспитанников проводить в строгом соответствии с требованиями СанПиН. Питание осуществляется в групповых помещениях.
16. Персональную ответственность за организацию приема пищи воспитанниками в группах несет воспитатель и помощник воспитателя.
17. Работники пищеблока осуществляют переодевание в рабочую одежду в специально отведенном помещении.
18. В пищеблоке необходимо иметь:
- инструкции по охране труда, пожарной безопасности, технике безопасности, должностные;
  - СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СП 2.4.3648-20; СП 3.1/2.4 3598 -20;
  - картотеку технологических карт;
  - медицинскую аптечку;
  - график закладки продуктов;
  - график выдачи готовых блюд;
  - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;

- инструкцию по обработке яиц;
- суточную пробу за двое суток;
- вымеренную посуду с указанием объема блюд.

19. Утвердить перечень документации по организации питания в соответствии с приложением № 7 к данному приказу.

23. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

Н. В. Беляева

С приказом от 30.08.2023 № 412 «Об организации питания воспитанников и работников образовательной организации на 2023-2024 учебный год» ознакомлен(а):

№ п/п	ФИО	Должность	Дата	Подпись
1.	Топоркова Наталья Сергеевна	Заместитель заведующего по безопасности		
2.	Зиннатуллина Гулия Нурулловна	Шеф-Повар		
3.	Фахриева Марина Викторовна	Шеф-Повар		
4.	Габбасова Гульшат Сабитовна	Кладовщик		
5.	Хамидуллина Радифа Разетдиновна	Кладовщик		
6.	Бекерова Рима Юмиддин кызы	Повар		
7.	Козырева Татьяна Васильевна	Повар		
8.	Мамедова Марина Абдуселимовна	Повар		
9.	Галимова Гузэль Ринатовна	Повар		
10.	Джабраилова Заният Рамазановна	Повар		
11.	Латыпова Альфия Рашитовна	Повар		
12.	Мустафаева Рагсия Балага кызы	Повар		
13.	Яхонтова Валентина Владимировна	Повар		
14.	Мамкина Алёна Владимировна	Специалист по кадрам		
15.	Халитова Регина Мударисовна	Специалист по кадрам		
16.	Казанцева Наталья Евгеньевна	Бухгалтер		
17.	Голубятникова Татьяна Алексеевна (по согласованию)	Медицинская сестра		
18.	Пузанова Маргарита Юрьевна (по согласованию)	Медицинская сестра		

19.	Яновская Анна Александровна	Медицинская сестра		
20.	Атабаева Шохсанам Уктамовна	Медицинская сестра		

**Состав комиссии по закладке основных продуктов в котлы (корпус 1)**

<i>День недели</i>	<i>Ответственный</i>
Понедельник	Шеф-повар Зиннатуллина Г.Н. Медицинская сестра Голубятникова Т.А. Медицинская сестра Яновская А.А. Главный бухгалтер Герасимова Л.Р.
Вторник	Шеф-повар Зиннатуллина Г.Н. Медицинская сестра Голубятникова Т.А. Медицинская сестра Яновская А.А. Член наблюдательного совета Чирвина О.В.
Среда	Шеф-повар Зиннатуллина Г.Н. Медицинская сестра Голубятникова Т.А. Медицинская сестра Яновская А.А. Бухгалтер Казанцева Н.Е.
Четверг	Шеф-повар Зиннатуллина Г.Н. Медицинская сестра Голубятникова Т.А. Медицинская сестра Яновская А.А. Зам. зав. по ВМР Коурова А.В.
Пятница	Шеф-повар Зиннатуллина Г.Н. Медицинская сестра Голубятникова Т.А. Медицинская сестра Яновская А.А. Зам. зав. по АХР Федотова Л.М.

**Состав комиссии по закладке основных продуктов в котлы (корпус 2)**

<i>День недели</i>	<i>Ответственный</i>
Понедельник	Шеф-повар Зиннатуллина Г.Н. Старшая медицинская сестра Пузанова М.Ю. Специалист по кадрам Мамкина А.В.
Вторник	Шеф-повар Зиннатуллина Г.Н. Старшая медицинская сестра Пузанова М.Ю. Заместитель заведующего по безопасности Топоркова Н.С.
Среда	Шеф-повар Зиннатуллина Г.Н. Старшая медицинская сестра Пузанова М.Ю. Бухгалтер Мордвина Н.А.
Четверг	Шеф-повар Зиннатуллина Г.Н. Старшая медицинская сестра Пузанова М.Ю. Делопроизводитель Кашевская Н.А.

Пятница	Шеф-повар Зиннатуллина Г.Н. Старшая медицинская сестра Пузанова М.Ю. Бухгалтер Глазов В.В.
---------	--

**График закладки продуктов**

Время закладки	Наименование продуктов
7.00	Мясо для первого блюда, продукты для запуска
7.30	Масло в кашу, кашу для завтрака
9.00	Тесто для выпечки
10.00-11.00	Продукты в первое блюдо (овощи, крупы)
11.00	Масло во второе блюдо, сахар в третье блюдо
13.00	Продукты для полдника
15.00	Закладка основных продуктов
16.00	Закладка сливочного масла (второе блюдо), сахар (третье блюдо)

**Состав комиссии по снятию остатков продуктов питания на складе**

<b>ФИО работника</b>	<b>Должность</b>
Зиннатуллина Г.Н.	Шеф-повар
Казанцева Н.Е.	Бухгалтер
Тулунина О.В.	Член профкома

**ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩИ (холодный период года) 1 корпус**

ГРУППЫ / ВРЕМЯ	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
ГРУППА раннего возраста «Колобок»	8.00	9.30	11.20	14.50	16.20
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Родничок»	8.05		11.25		16.25
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Солнышко»	8.10		11.30		16.30
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Былинушка»	8.15		11.35		16.35
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Лукоморье»	8.20		11.40		16.40
СТАРШАЯ ГРУППА «Ягодка» (5-6 лет)	8.25		11.50		16.45
СТАРШАЯ ГРУППА «Березка» (5-6 лет)	8.30		12.00		16.50
СТАРШАЯ ГРУППА «Сказочная страна» (6-8 лет)	8.35		12.10		17.00

**ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ (холодный период года) 1 корпус**

ГРУППЫ / ВРЕМЯ	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
ГРУППА раннего возраста «Колобок»	8.00-8.40	9.35	11.20-12.00	15.20	16.20-16.50
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Родничок»	8.05-8.50	9.35	11.25-12.55	15.20	16.25-16.55
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Солнышко»	8.10-8.50	9.40	11.30-12.00	15.20	16.30-16.55
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Былинушка»	8.15-8.50	9.40	11.35-12.05	15.20	16.35-17.00
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Лукоморье»	8.20-8.50	9.40	11.40-12.10	15.20	16.40-17.05
СТАРШАЯ ГРУППА «Ягодка» (5-6 лет)	8.25-8.50	9.50	11.50-12.20	15.20	16.45-17.10
СТАРШАЯ ГРУППА «Березка» (5-6 лет)	8.30-8.50	9.50	12.00-12.30	15.20	16.50-17.15
СТАРШАЯ ГРУППА «Сказочная страна» (6-8 лет)	8.35-8.50	10.00	12.10-12.40	15.20	17.00-17.25

### ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩИ (холодный период года) 2 корпус

ГРУППЫ / ВРЕМЯ	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
ГРУППА раннего возраста «Звоночки»	8.00	9.30	11.20	14.50	16.20
ГРУППА раннего возраста «Ромашки»	8.05		11.25		16.25
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Подсолнушки»	8.10		11.30		16.30
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Улыбка»	8.15		11.35		16.35
СТАРШАЯ ГРУППА «Акварельки» (5-6 лет)	8.20		11.40		16.40
СТАРШАЯ ГРУППА «Звездочки» (5-6 лет)	8.25		11.50		16.45
СТАРШАЯ ГРУППА «Радость» (6-8 лет)	8.30		12.00		16.50
СТАРШАЯ ГРУППА «Светлячки» (6-8 лет)	8.35		12.10		17.00

### ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ (холодный период года) 2 корпус

ГРУППЫ / ВРЕМЯ	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
ГРУППА раннего возраста «Звоночки»	8.00-8.40	9.35	11.20-11.55	15.20	16.20-16.50
ГРУППА раннего возраста «Ромашки»	8.05-8.40	9.35	11.25-12.00	15.20	16.25-16.55
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Подсолнушки»	8.10-8.40	9.40	11.30-11.55	15.20	16.30-16.55
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Улыбка»	8.15-8.50	9.40	11.35-12.00	15.20	16.35-17.00
СТАРШАЯ ГРУППА «Акварельки» (5-6 лет)	8.20-8.50	9.50	11.40-12.10	15.20	16.40-17.05
СТАРШАЯ ГРУППА «Звездочки» (5-6 лет)	8.25-8.50	9.50	11.50-12.20	15.20	16.45-17.10
СТАРШАЯ ГРУППА «Радость» (6-8 лет)	8.30-8.50	10.00	12.00-12.30	15.20	16.50-17.15
СТАРШАЯ ГРУППА «Светлячки» (6-8 лет)	8.35-8.50	10.00	12.10-12.40	15.20	17.00-17.25

### ГРАФИК ПОЛУЧЕНИЯ ПИЩИ (холодный период года) 3 корпус

ГРУППЫ / ВРЕМЯ	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
ГРУППА раннего возраста «Колокольчики»	7.55	9.30	11.15	14.50	16.20
ГРУППА раннего возраста «Белочка»	7.58		11.18		16.23
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Пчелки»	8.01		11.21		16.26
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Зайчата»	8.04		11.25		16.29
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Крошечки»	8.07		11.29		16.32
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Северяночка»	8.10		11.33		16.37
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Радуга»	8.13		11.37		16.40
СТАРШАЯ ГРУППА «Дружная семейка»(5-6 лет)	8.16		11.41		16.44
СТАРШАЯ ГРУППА (5-6 лет) «Лисички	8.18		11.45		16.48
СТАРШАЯ ГРУППА (5-6 лет) «Югорка»	8.20		11.50		16.52
СТАРШАЯ ГРУППА «Волшебники» (6-8 лет)	8.23		11.55		16.56
СТАРШАЯ ГРУППА «Мишутки» (6-8 лет)	8.26		12.00		17.00

### ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ (холодный период года) 3 корпус

ГРУППЫ / ВРЕМЯ	ЗАВТРАК	ВТОРОЙ ЗАВТРАК	ОБЕД	ПОЛДНИК	УЖИН
ГРУППА раннего возраста «Колокольчики»	7.55-8.40	9.35	11.15-12.00	15.20	16.20-16.50
ГРУППА раннего возраста «Белочка»	7.58-8.50	9.35	11.18-12.03	15.20	16.23-16.53
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Пчелки»	8.01-8.50	9.35	11.21-12.05	15.20	16.26-16.56
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Зайчата»	8.04-8.50	9.40	11.24-12.00	15.20	16.28-16.58
II МЛАДШАЯ ГРУППА «Крошечки»	8.07-8.50	9.40	11.27-12.00	15.20	16.31-16.55
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Северяночка»	8.10-8.50	9.40	11.33-12.10	15.20	16.37-17.02
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Радуга»	8.13-8.50	9.40	11.37-12.15	15.20	16.40-17.05
СТАРШАЯ ГРУППА «Дружная семейка»(5-6 лет)	8.16-8.50	9.50	11.41-12.20	15.20	16.44-17.09
СТАРШАЯ ГРУППА (5-6 лет) «Лисички	8.18-8.50	9.50	11.45-12.25	15.20	16.48-17.13
СТАРШАЯ ГРУППА (5-6 лет) «Югорка»	8.20-8.50	10.00	11.50-12.40	15.20	16.52-17.17
СТАРШАЯ ГРУППА «Волшебники» (6-8 лет)	8.23-8.50	10.00	11.55-12.50	15.20	16.56-17.21
СТАРШАЯ ГРУППА	8.26-8.50	10.00	12.00-12.50	15.20	17.00-17.25

«Мишутки» (6-8 лет)					
---------------------	--	--	--	--	--

Приложение №5  
к приказу от 30.08.2023г. № 412

### График получения воды (1 корпус)

Группы	Время получения			
ГРУППА раннего возраста «Колобок»	7.00	10.00	13.00	16.00
II младшая ГРУППА «Родничок»	7.00	10.00	13.00	16.00
II младшая ГРУППА «Солнышко»	7.00	10.00	13.00	16.00
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Лукоморье»	7.00	10.00	13.00	16.00
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Былинушка»	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА 5-6 лет «Березка»	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА 5-6 лет «Ягодка»	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА 6-8 лет «Сказочная страна»	7.00	10.00	13.00	16.00

### График получения воды (2 корпус)

Группы	Время получения			
ГРУППА раннего возраста «Звоночки»	7.00	10.00	13.00	16.00
ГРУППА раннего возраста «Ромашки»	7.00	10.00	13.00	16.00
II младшая ГРУППА «Подсолнушки»	7.00	10.00	13.00	16.00
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Улыбка»	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА 5-6 лет «Акварельки»	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА 5-6 лет «Звездочки»	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА 6-8 лет «Радость»	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА 6-8 лет «Светлячки»	7.00	10.00	13.00	16.00

### График получения воды (3 корпус)

Группы	Время получения			
	7.00	10.00	13.00	16.00
ГРУППА раннего возраста «Колокольчики»	7.00	10.00	13.00	16.00
ГРУППА раннего возраста «Белочка»	7.00	10.00	13.00	16.00
II младшая ГРУППА «Пчёлки»»	7.00	10.00	13.00	16.00
II младшая ГРУППА «Зайчата»	7.00	10.00	13.00	16.00
II младшая ГРУППА «Крошечки»	7.00	10.00	13.00	16.00
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Северяночка»	7.00	10.00	13.00	16.00
СРЕДНЯЯ ГРУППА «Радуга»	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА «Дружная семейка»(5-6 лет)	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА «Лисички» (5- 6 лет)	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА «Югорка» (5- 6 лет)	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА «Волшебники» (6-8 лет)	7.00	10.00	13.00	16.00
СТАРШАЯ ГРУППА «Мишутки» (6-8 лет)	7.00	10.00	13.00	16.00

от 30.08.2023г. № 412

## **Инструкция об организации питьевого режима в группах**

1. В ДОУ должен быть организован питьевой режим, обеспечивающий безопасность качества питьевой воды, которая должна отвечать требованиям санитарных правил.
2. При организации питьевого режима в дошкольном учреждении используется бутилированная вода в соответствии сертификата и качественного удостоверения, при ее отсутствии кипяченая вода.
3. В группе имеется промаркированный чайник «кипяченая вода», посуда соответствует списочному составу детей.
4. Перед получением питьевой воды чайник прополаскивают под проточной водой.
5. Питьевую воду комнатной температуры получают с пищеблока помощники воспитателя 3 раз в день по графику: 7.00; 10.00; 15.00 час.
6. За выдачу и температурный режим питьевой воды возложена ответственность на шеф-повара.
7. Организация питьевого режима в ДОУ возложена воспитателям возрастных групп;
8. На ночь оставшаяся вода из чайника выливается, хорошо прополаскивается проточной водой и в перевернутом виде оставляют на ночь.

**Перечень документации по организации питания.**

1. Примерное 10-дневное цикличное меню.
2. Наличие технологических карт.
3. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
5. Журнал здоровья.
6. Ведомость контроля за рационом питания.
7. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
8. Медицинские книжки персонала (единого образца)
9. Журнал заявок продуктов питания.
10. По отбору суточных проб.
11. По организации витаминизации блюд.
12. По организации питания воспитанников льготных категорий.
13. Условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.





<b>Состав бракеражной комиссии (корпус 1)</b>		
<b>День недели</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Должность</b>
Понедельник	Ксензова О.Т.	Заместитель по воспитательной и методической работе Медицинская сестра Шеф-повар
	Корнеева А.В. Зиннатуллина Г.Н.	
Вторник	Ксензова О.Т.	Заместитель по воспитательной и методической работе Медицинская сестра Шеф-повар
	Корнеева А.В. Зиннатуллина Г.Н.	
Среда	Ксензова О.Т.	Заместитель по воспитательной и методической работе Медицинская сестра Шеф-повар
	Корнеева А.В. Зиннатуллина Г.Н.	
Четверг	Ксензова О.Т.	Заместитель по воспитательной и методической работе Медицинская сестра Шеф-повар
	Корнеева А.В. Зиннатуллина Г.Н.	
Пятница	Ксензова О.Т.	Заместитель по воспитательной и методической работе Медицинская сестра Шеф-повар
	Корнеева А.В. Зиннатуллина Г.Н.	

<b>Состав бракеражной комиссии (корпус 2)</b>		
<b>День недели</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Должность</b>
Понедельник	Федотова Л.М.	Зам. зав. по АХР Медицинская сестра Повар
	Пузанова М.Ю.	
	Габдуллина Н.В.	
Вторник	Федотова Л.М.	Зам. зав. по АХР Медицинская сестра Повар
	Пузанова М.Ю.	
	Габдуллина Н.В.	
Среда	Федотова Л.М.	Зам. зав. по АХР Медицинская сестра Повар
	Пузанова М.Ю.	
	Габдуллина Н.В.	
Четверг	Федотова Л.М.	Зам. зав. по АХР Медицинская сестра Повар
	Пузанова М.Ю.	
	Габдуллина Н.В.	
Пятница	Федотова Л.М.	Зам. зав. по АХР Медицинская сестра Повар
	Пузанова М.Ю.	
	Габдуллина Н.В.	

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА  
ДСН№4 «СКАЗКА»**

**I. Общие положения.**

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с уставом дошкольного образовательного учреждения (далее-учреждение) в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДООУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания сформированная в дошкольном образовательном учреждении на основании Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях. Федеральный закон от 329.12.20212 № 273-ФЗ «Об образовании В Российской Федерации», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

1.3. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам учреждения в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей в детском саду.

1.4. Настоящее положение и план работы (Приложение №1) бракеражной комиссии принимается общим Собранием работников учреждения и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа заведующего учреждения.

1.5. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на общем Собрании работников учреждения, и вводятся в действие на основании приказа заведующего учреждением.

**II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием работников ДОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя ДОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 членов. В состав комиссии могут входить:

- шеф-повар, повар;
- заместитель заведующего по административно-хозяйственной части учреждения,
- заместитель заведующего по воспитательно - методической работе;
- медицинская сестра.

2.3. В необходимых случаях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим учреждения.

### **III. Основные задачи деятельности комиссии**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

### **IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.**

4.1. Бракеражная комиссия право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОУ, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в учреждении;
- ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания в детском саду.

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; – следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников. Бракеражная комиссия несет ответственность:
  - за выполнение закрепленных за ним полномочий;
  - за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением, и в соответствии с действующим законодательством РФ.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

## **V. Содержание и формы работы комиссии**

5.1. Комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медсестры. Журнал может вестись в электронном виде, распечатываться, подшиваться в папку, по окончании каждого месяца листы прошнуровываются, пронумеровываются и скрепляются печатью. Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью заведующего и печатью ДОУ. В протоколе фиксируются обсуждаемые вопросы, предложения и замечания по организации питания в детском саду. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

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

№2). 5.4. 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.

5.5. 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.

5.6. 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).

5.7. 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 комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю». Блюдо не может быть выдано без снятия пробы.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к дисциплинарной, материальной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

5.10. Комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают 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.

5.12. 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.

## **VI. Оценка качества питания в учреждении.**

### **6.1. Методика органолептической оценки пищи.**

6.1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

6.1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

6.1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

6.1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **6.2. Органолептическая оценка первых блюд.**

6.2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

6.2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

6.2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из

ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп- пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

6.2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

6.3. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

6.3.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.3.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

6.3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **VII. Оценка организации питания в учреждении.**

7.1. Результат проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

7.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

7.3. Администрация учреждения при установлении стимулирующих выплат к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания дошкольников.

7.4. Администрация учреждения обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных членами комиссии.

## **VIII. Заключительные положения.**

8.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

8.2. Администрация учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

8.3. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

**ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ЧЛЕНОВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО  
КОНТРОЛЮ ГОТОВЫХ БЛЮД  
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА  
ДС№4 «СКАЗКА»**

**1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

**2. Методика органолептической оценки пищи.**

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые

применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

### **3. Органолептическая оценка первых блюд.**

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

### **4. Органолептическая оценка вторых блюд.**

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, ее усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки. Основание: «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

## **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда. Основание: Указание Главного государственного санитарного врача по РБ № С-112 от 20.02.02 г.

Заведующий

МАДОУ г.Нижневартовска

ДС№4 «Сказка»

\_\_\_\_\_ Н.В.Беляева

Дата составления

\_\_\_\_\_

Ознакомлены:

Приложение к положению №2  
приказ № 293 от 27.08.2021г

**ИНСТРУКЦИЯ  
ДЛЯ ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА БРАКЕРАЖ ПОСТУПАЮЩИХ  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ  
В МУНИЦИПАЛЬНОМ АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА  
№4 «СКАЗКА»**

**1. Общие положения**

1.1. Заведующему необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в учреждении. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в учреждении.

1.2. Руководитель обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки кладовщика, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в

соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты. Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

## **2. Функции.**

На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

### **2.1. Обеспечение:**

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации; - необходимым набором продуктов на 10 дней.

**3. Должностные обязанности.** Для выполнения возложенных на него функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.

3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.

3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в учреждении);

3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.

3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.

3.6. Обеспечивает сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.

3.7. Соблюдает режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.

3.8. Ведёт ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.

3.9. Осуществляет обсчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;

- 3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.11. Выдавать продукты руководителю структурного подразделения повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.12. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.14. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.15. Сдаёт отчёт в бухгалтерию не позднее 20-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.16. Составляет дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.17. Обеспечивает своевременное составление заявок на продукты питания.
- 3.18. Принимает участие в проведении инвентаризаций.
- 3.19. Следит за санитарным состоянием кладовой.
- 3.20. Соблюдает требования пожарной безопасности в складских помещениях.

#### **4. Ответственность.**

4.1. Лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдением норм выдачи продуктов;
- за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
- за своевременный заказ продуктов;
- за своевременное списание недоброкачественных продуктов;
- за выполнение настоящей инструкции.

4.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;

4.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.

4.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка учреждения, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя учреждения, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.

4.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДООУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.

4.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

Заведующий

МАДОУ г.Нижевартовска

ДС№4 «Сказка»

\_\_\_\_\_ Н.В.Беляева

Дата составления \_\_\_\_\_

Ознакомлены:

Приложение №10  
к приказу заведующего  
от 27.08.2021г. № 293

#### ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ НА ГОД

Мероприятия	Сроки	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния Транспорта, доставляющего продукты	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание выполнения технологии Закладки продуктов, приготовления, выхода блюд	1-2 раза неделю	Члены комиссии
Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков	Постоянно	Медицинский работник
Разъяснительная работа с сотрудниками по вопросам организации питания в учреждении	3 раза в год	Медицинский работник
Работа с родителями	В течении года	Председатель комиссии
Отчет по работе бракеражи комиссии	1 раз в год	Председатель комиссии

Приложение №11  
к приказу заведующего  
от 27.08.2021г. № 293

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**ДЛЯ КОМИССИИ ПО СПИСАНИЮ И**  
**ИНВЕНТАРИЗАЦИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В МУНИЦИПАЛЬНОМ**  
**АВТОНОМНОМ ДОШКОЛЬНОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ**  
**УЧРЕЖДЕНИИ ГОРОДА НИЖНЕВАРТОВСКА №4 «СКАЗКА»**

**1. Общие положения**

1.1. В своей работе комиссия руководствуется:

- нормативными и методическими материалами по вопросам организации складского хозяйства;
- стандартами и техническими условиями на хранение продуктов питания;
- Уставом учреждения;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующего учреждения;
- настоящей инструкцией.

1.2. Члены комиссии детского сада должны знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учёта хранения, движения материальных ценностей в кладовой;
- правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
- способы хранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе; - правила ведения складского хозяйства;
- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов;
- правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на пригодность к работе;
- условия договоров на перевозку и хранение грузов;
- правила проведения инвентаризации;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- действия в экстремальных условиях.

## **2. Функции**

На комиссию возлагаются следующие функции:

### **2.1. Обеспечение:**

- проведения инвентаризации продуктов питания;
- при необходимости списание недоброкачественных продуктов питания;
- составлять соответствующие документы (ведомость инвентаризации, акты списания).

## **3. Права Комиссия имеет право:**

3.1. Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения полномочий.

3.2. Вносить предложения по улучшению организации работы.

3.3. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.

3.4. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный,

кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д. Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Заведующий

МАДОУ г. Нижневартовска

ДС№4 «Сказка»

\_\_\_\_\_ Н.В.Беляева

Дата составления \_\_\_\_\_

Ознакомлены:

Приложение №12  
к приказу № 293 от 27.08.2021г.

### Алгоритм

#### проведения мониторинга организации питания воспитанников в муниципальном автономном дошкольном образовательном учреждении города Нижневартовска детский сад №4 «Сказка»

№ п/ п.	ПОКАЗАТЕЛИ	КРИТЕРИИ ОЦЕНОК		
		Соответствует	не соответствует	Замечания
1	Методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений, утвержденных приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 марта 2012 года №№ 213н/178.			
2	Перечень основных действующих			

	нормативных правовых актов и методических документов по гигиене детей и их наличие в образовательном учреждении.			
3	Родительский совет и другие общественные организации, принимающие участие в контроле организации питания в образовательном учреждении по согласованию с администрацией образовательного учреждения.			
4	Цикличное меню питания и соответствие:			
5	- энергетической ценности суточных рационов питания энергозатратам воспитанников образовательного учреждения;			
6	- сбалансированности и максимальному разнообразию рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи (флавоноиды, нуклеотиды и др.)..			
7	Оптимальный режим питания			
8	Обеспечение в процессе технологической и кулинарной обработки продуктов питания их высоких вкусовых качества и сохранения исходной пищевой ценности.			
9	Учет индивидуальных особенностей воспитанников образовательного учреждения (потребность в диетическом питании, пищевая аллергия и прочее).			
10	Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.			
11	Соответствие сырья и продуктов, используемых в питании воспитанников образовательного учреждения, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания, предусмотренным техническим регламентом о безопасности пищевой продукции,			

	техническим регламентом на соковую продукцию из фруктов и овощей, техническим регламентом на масложировую продукцию, Единым требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20			
12	Включены в рацион питания группы продуктов:			
	- мясо и мясопродукты;			
	-рыба и рыбопродукты;			
	- молоко и молочные продукты;			
	- яйца;			
	- пищевые жиры;			
	- овощи;			
	- фрукты;			
	- крупы;			
	- макаронные изделия;			
	- бобовые;			
	- хлеб и хлебобулочные изделия;			
	- сахар;			
	- кондитерские изделия.			
	Обеспеченность воспитанников образовательного учреждения всеми пищевыми веществами, необходимыми для нормального роста и развития, обеспечения эффективности обучения и адекватного иммунного ответа с учетом физиологических норм потребностей в пищевых веществах и энергии, рекомендуемых среднесуточных рационов (наборов) питания для образовательного учреждения.			
13	Обеспеченность воспитанников образовательного учреждения среднесуточными наборами (рационами) питания в соответствии с действующими санитарными правилами и нормативами:			
	- воспитанники дошкольных образовательных учреждений - среднесуточными наборами (рационами) питания для детей возрастных групп в соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20			
14	Соблюдение обеспечения потребления воспитанниками образовательного учреждения пищевыми веществами и энергетической ценностью, которая составляет от 25 до 100% от рекомендуемой суточной потребности в указанных веществах (в зависимости от времени пребывания в образовательном учреждении)			

15	Соблюдение рекомендуемого соотношения в рационе питания воспитанников образовательного учреждения пищевых веществ (белков: жиров: углеводов) как 1:1:4			
16	Соблюдение интервалов между приемами пищи обучающихся и воспитанников образовательных учреждениях.			
17	Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении обучающихся:			
	- завтрак;			
	- обед;			
	-полдник;			
	Распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении воспитанников:			
	- завтрак			
	- 2-ой завтрак;			
	- обед;			
	- полдник;			
	- ужин.			
18	Наличие в образовательном учреждении централизованного обеспечения питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения:			
	- стационарные питьевые фонтанчики;			
	- вода, расфасованная в емкости;			
19	Проведение при организации питания в образовательном учреждении профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности согласно действующим санитарным правилам и нормативам.			
20	Наличие ассортимента пищевых продуктов, составляющих основу питания воспитанников образовательного учреждения, в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.3590-20			
21	Организация двухразового горячего питания (завтрака и обеда).			
22	Организация полдника для групп продленного дня.			
23	Осуществление в образовательном учреждении торговли пищевой продукцией с использованием торговых автоматов.			

24	Ассортиментный перечень пищевых продуктов для торговли через торговые автоматы:			
	- молоко питьевое стерилизованное витаминизированное, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков (молочные коктейли витаминизированные), с массовой долей жира до 3.5%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25*С), в асептической упаковке, массой нетто до 250грамм;			
	- стерилизованные (термизированных) продукты на основе йогурта, в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков с массовой долей жира до 4%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25*С);			
	- творожные изделия (продукты), в том числе с добавлением натуральных плодовых и ягодных наполнителей или соков, с массовой долей жира до 10%, не требующие особых условий хранения (срок годности установлен для температуры до +25*С), в индивидуальной потребительской упаковке массой нетто до 125 грамм, с приложением пластмассовых ложечек;			
	- вода питьевая негазированная высшей категории в упаковке емкостью до 0.5л.; - напитки безалкогольные негазированные витаминизированные или сокосодержащие (кроме тонизирующих) в алюминиевых банках, полипропиленовых или ПЭТ-бутылках емкостью до 0.5л;			
	- соки и нектары фруктовые и овощные натуральные (восстановленные витаминизированные или прямого отжима, без соли, консервантов и искусственных ароматизаторов) в индивидуальной потребительской упаковке из полимерного или комбинированного материала емкостью до 0.33л.			
25	Организация питания в образовательном учреждении			

	осуществляется:			
	- с помощью индустриальных способов производства питания и производства кулинарной продукции непосредственно на пищеблоке образовательного учреждения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;			
	- промышленное производство полуфабрикатов и готовых блюд с пролонгированными (увеличенными) сроками годности на пищевых производственных комплексах с использованием современных технологий, обеспечивающих крупносерийное производство наборов (рационов) питания, с последующей их выдачей доготовочными и раздаточными столовыми образовательного учреждения.			
26	В целях обеспечения системы организации питания в образовательном учреждении предусматривается обучение работников пищеблока у поставщиков технологического оборудования, а также на курсах повышения квалификации (с выдачей удостоверения государственного образца).			
27	В образовательном учреждении предусматривается разработка программ и осуществляется проведение мероприятий, направленных на подготовку, переподготовку и повышение квалификации специалистов, обеспечивающих совершенствование организации питания в образовательном учреждении.			
28	Осуществляется формирование культуры здорового питания у воспитанников образовательного учреждения на базе региональных стажировочных площадок, в структуру которых входят профильные образовательные учреждения профессионального образования, общеобразовательные учреждения, научные организации.			
29	Мониторинг организации питания осуществляется на основе анализа			

	состояния питания воспитанников образовательном учреждении по направлениям:			
	- состояние здоровья воспитанников учреждения;			
	-соответствие пищеблока требованиям санитарно-эпидемиологических правил и нормативов;			
	- применение современных технологий организации питания;			
	- модели организации питания в образовательном учреждении, реализуемые в субъекте Российской Федерации.			
30	Характеристика питания по фактически применяемым рационам питания, в том числе по::			
	- пищевой ценности рационов (белки, жиры, углеводы, энергетическая ценность);			
	- выходу блюд (вес);			
	- цикличность меню.			
31	Обеспеченность воспитанников образовательного учреждения горячим питанием в соответствии с санитарно-эпидемическими правилами и нормативами			
32	Организатор питания в образовательном учреждении			
33	Ценообразование			
34	Стоимость питания:			
	- с 1.5 лет до 3 лет:			
	- с 3 лет до 7 лет;			
	- льготная категория (завтрак и обед)			
35	Дотации на питание воспитанникам			
36	Наличие в образовательном учреждении системы безналичных расчетов при оплате питания воспитанников.			
37	Система и формы изучения общественного мнения об организации питания в учреждении.			
38	Система и формы пропаганды здорового питания в учреждении.			
39	Осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции.			
40	Существование и реализация программ по совершенствованию организации питания.			
41	Подготовка, переподготовка и			

	повышение квалификации кадров в сфере организации питания в образовательном учреждении.			
42	Деятельность стажировочных площадок, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации питания в образовательном учреждении.			

Председатель

\_\_\_\_\_

Члены:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_