

ПРИКАЗ

09.01.2024

г. Оренбург

№

09

Об организации питания и создания
бракеражной комиссии в 2024 г.

В целях обеспечения полноценного питания детей в соответствии с требованиями
СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание в МДОАУ № 86 в соответствии с правилами и нормами СанПиН 2.4,1.1249-20, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.
2. Назначить ответственного за организацию питания на заместителя заведующего по административно-хозяйственной работе Починскую Т.Д., а именно за:
 - 2.1. Подсчет меню-раскладки на основе Примерного десятидневного меню с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания;
 - 2.2. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов детям;
 - 2.3. Контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - 2.4. Контроль ежедневного проведения С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - 2.5. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - 2.6. Контроль ежедневного забора суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
 - 2.7. Ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
3. Создать бракеражную комиссию в составе:
Заведующий МДОАУ № 86 – Плохова Ю.С.;
Заместитель заведующего по АХР – Починская Т.Д.,
Делопроизводитель – Папилова У.А.
 - 3.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания; снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 3.2. Утвердить план работы комиссии на 2024 год
 - 3.3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

3.4. Ежеквартально представлять заведующему отчет о результатах проведенной работы.

4. Возложить ответственность на повара Филатову Т.В. за:

4.1. Хранение, маркировку, обработку и правильное использование по назначению инвентаря и посуды на пищеблоке;

4.2. Правильное выполнение технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов, проведение С-витаминации 3-его блюда в соответствии с требованиями СанПиН;

4.3. Выдачу готовой пищи только после снятия пробы;

4.4. Соблюдение времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов).

5. Возложить ответственность на педагогов за:

5.1. Обеспечение приема пищи детьми;

5.2. Соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;

5.3. Формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;

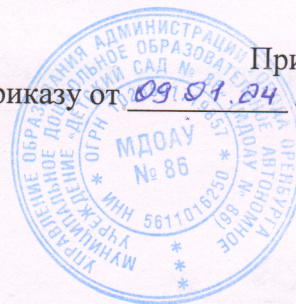
5.4 Организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МДОАУ № 86



Ю. С. Плохова



**ПЛАН
работы бракеражной комиссии
на 2024 год**

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии завхоза
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Председатель, медицинский работник
7.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
8.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9.	Отчет на педагогическом совете о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии