

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
городского округа Королёв Московской области
"Детский сад комбинированного вида № 20 "Машенька"

ПРИКАЗ

« 09 » января 2019 года

№ 3

**О назначении ответственного лица
за организацию питания
в МБДОУ «Детский сад № 20»**

На основании ст. 38 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе и сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», в связи с производственной необходимостью,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ответственным лицом за организацию питания в МБДОУ «Детский сад № 20» является и.о. заведующего Ревякова Екатерина Александровна. В случае отсутствия (по болезни, очередного гос. отпуска и по другим уважительным причинам) Ревяковой Е. А. ответственным лицом за организацию питания МБДОУ «Детский сад № 20» назначить Николаеву Е.А. - заместителя заведующего по хозяйственной работе.

И.о. заведующего



Е.А. Ревякова

С приказом ознакомлена(а)

Е.А. Николаева

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
городского округа Королёв Московской области
"Детский сад комбинированного вида № 20 "Машенька"

ПРИКАЗ

«27» декабря 2018 года

№ 225

**О назначении ответственного лица
за проведение входного контроля
поступающих на пищеблок пищевых продуктов
и производственного сырья для организации питания
обучающихся МБДОУ «Детский сад № 20»**

Во исполнение действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13, во исполнение распоряжений Комитета образования Администрации городского округа Королёв Московской области о выполнении санитарно-эпидемиологических требований к организации питания,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Назначить кладовщика Котову Т.Н. ответственным лицом за проведение входного контроля поступающих в МБДОУ «Детский сад № 20» пищевых продуктов и производственного сырья. Результаты контроля Котовой Т.Н. регистрировать в специальном журнале (бракераж сырых продуктов).

2. Ответственному лицу кладовщику Котовой Т.Н. не допускать к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Документацию, удостоверяющую качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохранять до окончания реализации продукции.

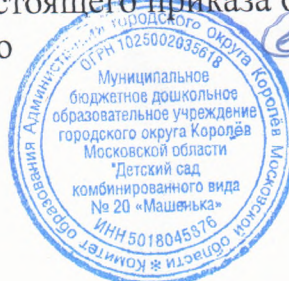
3. В случае отсутствия кладовщика Котовой Т.Н. (по болезни, очередного гос. отпуска и по другим уважительным причинам) назначить медсестру Федотенко И.В. ответственным лицом за проведение входного контроля поступающих в МБДОУ «Детский сад № 20» пищевых продуктов и продовольственного сырья с записью результатов контроля в специальном журнале (бракераж сырых продуктов).

4. Кладовщику Котовой Т.Н., медицинской сестре Федотенко И.В. строго соблюдать правила и нормативы СанПиН 2.4.1.3049-13 к организации питания детей.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего

С приказом ознакомлена



Е.А. Ревякова

И.В. Федотенко

Т.Н. Котова

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
городского округа Королёв Московской области
«Детский сад комбинированного вида № 20 «Машенька»
(МБДОУ «Детский сад № 20»)

ПРИКАЗ

«27» декабря 2018 года

№ 223

**Об организации питания
в МБДОУ «Детский сад № 20»**

В целях обеспечения полноценного питания обучающихся МБДОУ «Детский сад № 20» в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13, во исполнение распоряжений Комитета образования Администрации городского округа Королёв Московской области о выполнении санитарно-эпидемиологических требований к организации питания,

П Р И К А З Ы В А Ю:






1. Организовать питание обучающихся МБДОУ «Детский сад № 20» с 09.01.2019 года в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.1.3049-13 и «Примерным 10-дневным меню для организации питания детей в возрасте от 1 до 3 лет и от 3 до 7 лет муниципальных образовательных учреждений, реализующих образовательные программы дошкольного образования, с 12-ти часовым пребыванием детей», утверждённым Генеральным директором ООО «Планета вкуса» Кармилициным В.А., согласованным с Председателем Комитета образования Администрации городского округа Королёв Московской области Ваврик И.В.
2. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в возрастные группы:
первый завтрак - 7.50 – 8.25
второй завтрак - 9.40 – 10.05
обед - 11.40 – 12.40
полдник - 15.50 – 16.25
3. Возложить ответственность за организацию питания детей в МБДОУ «Детский сад № 20» на медицинскую сестру Федотенко И.В.
4. Сотрудникам пищеблока, отвечающим за организацию питания – шеф-повару, поварам, кладовщику: разрешается работать только по утвержденному меню.
5. Представлять меню-требование для утверждения заведующему накануне предшествующего дня, указанного в меню-требовании.
6. Ответственность за организацию питания детей в группах несут воспитатели и младшие воспитатели:
 - обеспечение приема пищи детьми;
 - соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
 - формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
 - организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.
7. Заместителю заведующего по воспитательной и методической работе Ревяковой Е.А. производить контроль за организацией питания детей в группах.
8. Заместителю заведующего по хозяйственной работе Николаевой Е.А. производить контроль за ежедневным вывешиванием меню в уголке для родителей (выход порций, калорийность, наличие разделения по возрасту, дата, подпись).
9. Заместителю заведующего по безопасности Кузнецовой И.Ю. вести ежедневный контроль за соблюдением правил по охране труда, технике безопасности, пожарной безопасности, электробезопасности.
10. Контроль выполнения приказа оставляю за собой.

И.о. заведующий



Е.А. Ревякова

С приказом ознакомлена(а)

 Кузнецова И.Ю.
 Николаева Е.А.
 Вайтулянец М.В.
 Гумаикова О.Н.
 Федотенко И.В.



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
городского округа Королёв Московской области
"Детский сад комбинированного вида № 20 "Машенька"

ПРИКАЗ

«27» декабря 2018 года

№ 224

**О назначении ответственного по контролю
деятельности пищеблока МБДОУ «Детский сад № 20».
Об утверждении бракеражной комиссии на 2019 год.
О выполнении санитарно-эпидемиологических
требований к организации питания
обучающихся в МБДОУ «Детский сад № 20»**

Во исполнение действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13, во исполнение распоряжений Комитета образования Администрации городского округа Королёв Московской области о выполнении санитарно-эпидемиологических требований к организации питания,

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Ответственным лицом по контролю деятельности пищеблока МБДОУ «Детский сад № 20» является и.о. заведующего Ревякова Екатерина Александровна. В случае отсутствия (по болезни, очередного гос. отпуска и по другим уважительным причинам) Ревяковой Е. А. ответственным лицом по контролю деятельности пищеблока МБДОУ «Детский сад № 20» назначить Николаеву Е.А. - заместителя заведующего по хозяйственной работе.
2. Утвердить с 09.01.2019 года бракеражную комиссию для проведения приёмочного контроля готовой пищи в следующем составе:
 - 2.1. Представители администрации МБДОУ «Детский сад № 20»:
Ревякова Е.А. – и.о. заведующего, заместитель заведующего по воспитательной и методической работе,
Николаева Е.А. - заместитель заведующего по хозяйственной работе,
Ануфриева Е.В. - председатель профсоюзного комитета.
 - 2.2. Представители поваров:
Вайтулянец М.В. - шеф-повар,
Чумакова О.Н. - повар,
Кислякова Е.А. – повар.
 - 2.3. Представители медицинских работников
Летучих Т.В. - врач,
Федотенко И.В. - медицинская сестра
3. Бракеражной комиссии результаты приёмочного контроля готовой

пищи регистрировать в специальном журнале (бракеража готовой кулинарной продукции).

4. Бракеражной комиссии следить за тем, чтобы масса порционных блюд соответствовала выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков (в соответствии с п.14.23. СанПиН 2.4.1.3049-13).

5. Утвердить ответственным лицом за отбор и хранение суточной пробы (в соответствии с п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13) медицинскую сестру Федотенко И.В. В случае отсутствия (по болезни, очередного гос. отпуска и по другим уважительным причинам) Федотенко И.В. ответственным лицом за отбор и хранение суточной пробы назначить шеф-повара Вайтулянец М.В., в случае отсутствия шеф-повара Вайтулянец М.В. ответственным лицом за отбор и хранение суточной пробы назначить повара Чумакову О.Н.

6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего



E.A. Revyako

Е.А. Ревякова

С приказом ознакомлена(а)

E.A. Nikolaeva
Е.А. Николаева

E.V. Anufrieva
Е.В. Ануфриева

M.V. Vaitulyanets
М.В. Вайтулянец

O.N. Chumakova
О.Н. Чумакова

E.A. Kislyakova
Е.А. Кислякова

I.V. Fedotenko
И.В. Федотенко

T.V. Letuchikh
Т.В. Летучих

Инструктаж по отбору и хранению суточной пробы прошла (в соответствии с п.14.24. СанПиН 2.4.1.3049-13).

Дата проведения инструктажа 27.12.2018 года.

E.A. Revyako
Ревякова Е.А.

E.A. Nikolaeva
Николаева Е.А.

E.V. Anufrieva
Ануфриева Е.В.

M.V. Vaitulyanets
Вайтулянец М.В.

O.N. Chumakova
Чумакова О.Н.

E.A. Kislyakova
Кислякова Е.А.

I.V. Fedotenko
Федотенко И.В.

T.V. Letuchikh
Летучих Т.В.

Приложение № 1
к приказу № 44 от «24» декабря 2018 года
УТВЕРЖДАЮ
И.о. заведующего МБДОУ «Детский сад № 20»
Е.А. Ревякова
«24» декабря 2018 года

Положение о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 20»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

2. Основные задачи

- 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
- 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
- 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
- 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

3. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия в полном составе 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, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, шеф-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.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в «Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции».

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью. Журнал хранится у медсестры.

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

3.4. Оценка «норма» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. В разделе «Примечание» указывается характеристика блюд:

- если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

- если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

Блюда и кулинарные изделия, 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, - *не допускаются* к раздаче.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией 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.

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.9. Бракеражная комиссия 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.

3.10. 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.

4. Управление и структура

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет медсестра.

4.2. В состав бракеражной комиссии входят не менее 3-х проверяющих из следующих представителей:

4.2.1. Представители администрации МБДОУ «Детский сад № 20»:

- заведующий,
- заместитель заведующего по воспитательной и методической работе,
- заместитель заведующего по хозяйственной работе,
- председатель профсоюзного комитета.

4.2.2. Представители поваров:


- шеф-повар,
- один из поваров,


4.2.3. Представители медицинских работников:

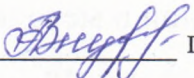
- врач,
- медицинская сестра.

С Положением о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 20»
ознакомлен(а) 27.12.2018 года:

Представители администрации МБДОУ «Детский сад № 20»:

Ревякова Е.А.  и.о. заведующего, заместитель заведующего по
воспитательной и методической работе

Николаева Е.А.  заместитель заведующего по хозяйственной
работе

Ануфриева Е.В.  председатель профсоюзного комитета.

Представители поваров:

Вайтулянец М.В.  шеф-повар

Чумакова О.Н.  повар

Кислякова Е.А.  повар

Представители медицинских работников:

Федотенко И.В.  медицинская сестра

Летучих Т.В.  врач

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
городского округа Королёв Московской области
"Детский сад комбинированного вида № 20 "Машенька"

ПРИКАЗ

«27» декабря 2018 года

№ 226

**О выполнении санитарно-эпидемиологических
требований к организации питания
обучающихся в МБДОУ «Детский сад № 20» в
2019 году**

Для выполнения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН
2.4.1.3049-13,

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Утвердить план мероприятий по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 по организации питания в МБДОУ «Детский сад № 20» (Приложение 1).
2. Ответственные лица несут персональную ответственность за организацию питания, соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм в соответствии с должностными обязанностями.
3. Ответственным лицам оформлять результаты контроля в письменной форме.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего

Е.А. Ревякова



С приказом ознакомлены ответственные лица:

Е.А. Николаева

Е.В. Ануфриева

М.В. Вайтулянец

О.Н. Чумакова

Е.А. Кислякова

И.В. Федотенко

Т.Н. Котова

План мероприятий по контролю
за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и норм
по организации питания в МБДОУ «Детский сад № 20»

СаН ПиН 2.4.1. 3049- 13	Содержание контролируемых мероприятий	Ответственные	Сроки проведения контроля	Примечание
1.1- 21.3	Обеспечение СанПиНами 2.4.1. 3049-13 по 1 экземпляру в каждую возрастную группу	И.о. заведующего	Октябрь	12 экз.
	Доведение содержания СанПиН 2.4.1. 3049-13 до работников ДОУ	И.о. заведующего , Мед. сестра	Октябрь	
14.1	Соответствие устройства, оборудования, содержание пищеблока санитарным правилам и нормам	Мед. сестра	Ежедневно	
14.1	Исправное рабочее состояние технологического и холодильного оборудования	Зам. по хоз. работе	Ежедневно	
14.2	Маркировка производственного оборудования, кухонного инвентаря и посуды	Шеф-повар	1 раз в месяц	
14.3	Соответствие производственного оборудования, кухонного инвентаря и посуды требованиям СанПин 2.4.1. 3049-13	Зам. по хоз. работе, Шеф-повар	Ежедневно	
14.4	Исправное рабочее состояние приточно-вытяжной вентиляции	И.о. заведующего	Ежедневно	
14.10, 14.14	Соблюдение правил мытья посуды, столов: - на пищеблоке; -в группах	Шеф-повар, Мед. сестра	Ежедневно	Инструк ция
14.13	Использование посуды для детского питания и промаркированной посуды для персонала в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1. 3049-13	Зам по восп. и метод, работе	Ежедневно	
14.15	Наличие в каждой групповой ячейке промаркированной ёмкости с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе	И.о. заведующего	Октябрь	
18.9	Наличие подписанных ёмкостей с крышками для растворов дезинфицирующих и моющих средств. Наличие инструкции по их использованию	И.о. заведующего	Ноябрь	Инструк ция
14.18	Наличие на пищеблоке и в группах промаркированных металлических вёдер с крышками для сбора пищевых отходов	И.о. заведующего	Декабрь	
14.19, 19.1	Санитарное состояние помещений пищеблока, буфетных (содержание помещений и проведение уборки)	Мед. сестра	Ежедневно	

14.20	Проведение дезинсекции, дезинфекции и дератизации с заполнением журнала	Зам. по хоз. работе	1 раз в месяц	Приказ по ДОУ, Спец, журнал
17.6	Проведение входного контроля поступающих в ДОУ пищевых продуктов и продовольственного сырья (с записью в спец, журнале). Сохранение документации, удостоверяющей качество и безопасность (продукции, маркировочных ярлыков) (или их копии) до окончания реализации продукции	Кладовщик	Ежедневно	Приказ по ДОУ, Спец, журнал
15.2	Контроль за температурным режимом холодильного оборудования	Шеф-повар	Ежедневно	
15.2-15.10	Соблюдение санитарно-эпидемиологических норм хранения продуктов	Кладовщик	Ежедневно	
15.12-15.20	Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд, обработки яиц, овощей, фруктов, молока	Шеф-повар, Мед. сестра	Ежедневно	
15.24	Организация питьевого режима	Мед. сестра	Ежедневно	
16.4	Соблюдение режима питания детей	Зам. по восп. и метод, работе	Ежедневно	Режим дня
16.13	Составление ежедневного меню-требования установленного образца	Кладовщик И.о. заведующего	Ежедневно	
16.13	Разработка технологических карт на каждое блюдо	Шеф-повар, Мед. сестра	Октябрь-май	
16.13	Соблюдение объёма порций приготавливаемых блюд на каждого ребёнка	И.о. заведующего	Ежедневно	
16.14	Проведение С — витаминизации готовых блюд	Шеф-повар	В течение года	
16.15	Ежемесячный подсчёт энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нём основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов)	Мед. сестра	Ежемесячно	
16.17	Проведение приёмочного контроля готовой пищи бракеражной комиссией с регистрацией результатов контроля в спец, журнале	Бракеражная комиссия	Ежедневно перед выдачей готовой пищи	Приказ по ДОУ, Спец, журнал
16.18	Отбор суточной пробы готовой продукции	Шеф-повар. повара	Ежедневно после приготовления пищи	Инструктаж, Приказ по ДОУ
18.10	Засетчивание окон и дверей пищеблока, окон групповых помещений	Зам. по хоз. работе	В теплое время года	
19.1	Соблюдение правил личной гигиены: - воспитанниками; - персоналом	Зам. по восп. и метод, работе, Зам. по хоз. раб	В течение года	

19.1	Проведение профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий	Мед. сестра, врач	В течение года	
20.3	Ежедневный осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи с регистрацией результатов осмотра в «Журнале здоровья»	Мед. сестра	Ежедневно перед началом рабочей смены	Спец. журнал
20.4	Обеспечение поваров, младшего обслуживающего и технического персонала спец. одеждой	И.о. заведующего	В течение года	
21.1	Своевременное пополнение мед. аптек	Мед. сестра	В течение года	
21.2	Повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил и гигиенических нормативов	Администрация ДОУ, Мед. сестра	Ежедневно	

И.о. заведующего МБДОУ «Детский сад № 20»



Е.А. Ревякова

С планом мероприятий по контролю за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.1.3049-13 по организации питания в МБДОУ «Детский сад № 20» ознакомлен(а):

Е.А. Николаева

Е.В. Ануфриева

М.В. Вайтулянец

О.Н. Чумакова

Е.А. Кислякова

И.В. Федотенко

Т.Н. Котова

Т.В. Летучих