

РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

АДМИНИСТРАЦИИ ГО «ГОРОД КАСПИЙСК»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД № 23

«ЛЕСНАЯ СКАЗКА»

# г. Каспийск, ул. Орджоникидзе 11, а Тел. 5-28-30

Приказ

 № 4 09.01.2019г.

«Об усилении мер по профилактике и предотвращению пищевых отравлений, инфекционных заболеваний, по осуществлению качественного производственного контроля в части организации безопасного и рационального питания детей»

 В целях усиления мер  по профилактике и предотвращению возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний среди воспитанников, в соответствии с СанПин 2.4.1.2660-10 «Санитарно­-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных учреждений», и выполнением санитарно­ противоэпидемиологических мероприятий на 2012 год».

Приказываю:

1. Повысить персональную ответственность за обеспечение  качественного и безопасного питания всем сотрудникам, отвечающим за организацию питания детей в МБДОУ.

2. Проводить  санитарно­ противоэпидемические (профилактические) мероприятий  согласно установленным правилам.

3.  Ответственной  за соблюдение привил,  назначить  старшую медсестру Гасанбулаеву Р.А.

4.    Во исполнение приказа:

Старшей  медсестре :

·         Следить за сроками прохождения медицинских осмотров у сотрудников пищеблока.

·         Проверять у водителя­ экспедитора поставляющего продукты,  наличие личной  медицинской книжки  установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, о результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; санитарного паспорта на транспортное средство.

·         Не допускать прием пищевых продуктов и продовольственного сырья  без  сопроводительных документов (товарно-транспортная накладная, сертификат соответствия)  (постоянно).

·         Следить за качеством  и безопасностью  поступающих  продуктов:

    проверять соответствие упаковки, маркировки гигиеническим требованиям;

не допускать пищевые продукты с истекшим сроком хранения и признаками порчи;

соблюдать товарное соседство;

отслеживать чистоту в машине;

   контролировать наличие и использование контейнеров (постоянно).

·         Осуществлять действенный контроль за недопустимостью встречных потоков  сырья, готовой продукции, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары (постоянно).

·         Следить за строгим соблюдением режима тепловой обработки (изделия из мясных, рыбных и молочных продуктов) (постоянно).

·         Строго выполнять сроки и условия хранения продуктов; следить за исправностью холодильного оборудования и температурного режима в холодильных камерах (постоянно).

·         Контролировать выполнение  правил личной гигиены.

·         Своевременно заполнять документацию: бракераж сырой продукции, журнал контроля за рационом питания и приемки готовой кулинарной продукции, ведомость анализа используемого набора  продуктов (накопительная ведомость).

·         Обеспечить пищеблок  необходимой документацией:

   технология приготовления блюд;

  типовой рацион питания для детей;

  журнал отходов;

   журнал контроля состояния здоровья персонала (допуска к работе);

журнал регистрации температурно­-влажностного режима в помещениях кладовых (овощная продуктовая) и холодильном оборудовании;

  график закладки продуктов;

график выдачи готовой продукции в группы;

  объем получаемых блюд в граммах.

Кладовщику  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

·

Строго выполнять требования санитарно­ эпидемиологического режима.

·         Проводить действенный входной контроль, за поступающими пищевыми продуктами, продовольственным сырьем.

Осуществлять контроль за наличием и правильностью оформления сопроводительной документации поставщика на продукты питания и производственное сырье:

  не допускать прихода продуктов без сертификатов качества;

осуществлять прием только тех продуктов, которые разрешены в питании детей дошкольного возраста в соответствии с  «Ассортиментом  пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста», с заявкой и товарной накладной;

   проводить визуальную органолептическую оценку пищевых продуктов и продовольственного сырья, его доброкачественности с фиксацией результатов в журнале «Входной контроль»;

не допускать привоза некачественных продуктов питания и продовольственного сырья;

   своевременно производить возврат и замену данной продукции.

·         Заказывать продукты соответственно примерному 20­дневному Типовому рациону питания (меню), с учетом количества детей, в соответствии с нормами расхода на одного ребенка, используя план поставок.

·         Соблюдать сроки и условия хранения продуктов, температурный режим в холодильном оборудовании.

·         Ежедневно вести переборку овощей; перед приходом новой партии проводить обработку ларей дезинфицирующими средствами.

·         Своевременно и грамотно вести учетно­-отчетную документацию:

  журнал «Входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»;

журнал «Учет прихода и расхода поступающей  продукции и продовольственного сырья».

·         Ежедневно использовать в своей работе:

   план поставок продуктов и продовольственного сырья;

  перечень пищевых продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью, рекомендуемых для организации питания детей в ДОУ;

  ассортимент пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста в ДОУ.

·         Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

Шеф ­повару, повару, рабочему по кухни:

·         Строго выполнять требования санитарно­ эпидемиологического режима.

·         Строго соблюдать технологию приготовления блюд (выполнять  гигиенические требования в технологических процессах), уделять должное внимание безопасности приготовленной пищи (соблюдать температурный режим в толще продукта).

·         Соблюдать показатели  температурного режима в холодильном оборудовании, об отклонениях своевременно докладывать заведующей

·         Производить закладку необходимых продуктов в котел по утвержденному руководителем графику в присутствии ответственных лиц за закладку продуктов в котел в соответствии с приказом руководителя.

·         Ежедневно оставлять суточную пробу готовой продукции в полном объеме, в стерильной стеклянной посуде с крышкой и сохранять в течение 48 часов в холодильнике при температуре  + 2...+6 oС.

·         Обеспечивать качественную обработку яиц в соответствии с инструкцией «Правила обработки куриных яиц» (по материалам СП 2.3.6.1079­01 п.8.19; СанПиН 2.4.5.2409­08 п. 8.14).

Выполнять температурный режим готовых блюд при их выдаче с пищеблока в группы (по материалам СП 2.3.6.1079­01 п.п. 9.2, 8.22; СанПиН 2.4.5.2409­08 п. 8.24), СанПин 2.4.1.2660-10 и соответствующую инструкцию, утвержденную руководителем.

   Соблюдать график выдачи пищи в группы и нормы объема питания детей при выдаче готовой продукции.

Неукоснительно выполнять правила личной гигиены.

·         Своевременно проходить медосмотры.

* завхозу:
* Обеспечить моющими, дезинфицирующими средствами в соответствии с правилами и нормативами
* Своевременно проводить ревизию санитарно­ технического оборудования по всему зданию.
* Воспитателям и помощникам воспитателей:
* Неукоснительно выполнять требования санитарно­ эпидемиологического режима.
* Строго соблюдать режим мытья рук перед едой детьми, обеспечить наличие условий для гигиены рук.
* Неукоснительно выполнять режим питания детей, установленные нормы объема  пищи, температурой пищи, сервировку стола в соответствии с возрастом детей.
* Строго выполнять питьевой режим.
* Обеспечивать соблюдение воздушного режима (графики проветривания).
* Строго придерживаться графика получения пищи с пищеблока. Получать пищу только в посуде с крышкой. На голове иметь косынку или колпак, волосы должны быть подобраны под головной убор. Вся посуда должна быть промаркирована.
* Отходы пищи должны хранится в таре с крышкой и выносится после каждого приема пищи детьми. Ведро из под мусора должно освобождаться  ежедневно и промываться с применением моющих средств.
* В случае отсутствия помощников воспитателей в группах обязать свободных от
* групп персонал и помощников  воспит. соседних групп приносить пищу в данные
* группы с пищеблока.
* Своевременно проходить медосмотр.

5.  Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

 Заведующий МБДОУ

«ЦРР - детский сад № 23

« Лесная сказка»                                                        Абачараева П.а.



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

АДМИНИСТРАЦИИ ГО «ГОРОД КАСПИЙСК»

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА – ДЕТСКИЙ САД № 23

«ЛЕСНАЯ СКАЗКА»

# *г. Каспийск, ул. Орджоникидзе 11, а Тел. 5-28-30*

«УТВЕРЖДАЮ»

# Заведующая МБДОУ №23

# \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Абачараева П.А.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

1. **Общие положения.**
2. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**2. Основные задачи.**

1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котёл.
3. Предотвращение пищевых отравлений.
4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке
7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

**3. Содержание и формы работы.**

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

* Предварительно должна ознакомиться с меню-требованием: в нём должны быть проставлена дата; количество детей, сотрудников; суточная проба; полное наименование блюда; выход порций; количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи диетсестры (старшей медсестры), кладовщика, шеф-повара (повара).

1. 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 отчётливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

1. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приёмки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

* Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью: хранится у старшей медсестры (диетсестры).

1. Органолептическая оценка даётся на каждое блюдо отдельно.
2. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
3. Оценка «хорошо» даётся 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.
4. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).
5. Оценка «неудовлетворительно» даётся 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 бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «к раздаче не допускаю».

1. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.
2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», 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.

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

* Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 – 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске с пищеблока в группы.

1. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

**4. Управление и структура.**

1. Бракеражную комиссию возглавляет старшая медсестра (диетсестра).
2. В состав бракеражной комиссии входит:

- медсестра

- кладовщик;

- преседатель профкома

*\* повар не может быть членом бракеражной комиссии, т.к. он будет оценивать качество приготовленных им блюд.*