



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад № 8»**

367009, г. Махачкала, ул. Строительная, 1

Тел. 69-48-82

«13» сентября 2021г.

**ПРИКАЗ № – 91/ П**

**О назначении ответственных по контролю  
за организацию питания детей в детском саду**

В целях усиления контроля организации питания в дошкольном учреждении, исполнения СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», повышения личной ответственности персонала пищеблока

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать полноценное сбалансированное питание детей, со снижением расходов в пределах средств, выделенных учреждению на организацию питания.

2. Питание детей в дошкольном учреждении осуществлять по примерному дневному меню, утвержденному заведующим.

**Утвердить:**

2.1. График закладки продуктов на пищеблоке:

8.00 – мясо, курицы в 1 блюдо; продукты для запуска;

8.00 – масло, сахар в кашу, сахар в напиток для завтрака;

8.30 – тесто для выпечки

9.00 – 10.00 – продукты в 1 блюдо (овощи, крупы)

10.45 – 11.15 – масло во 2-блюдо, сахар в 3 блюдо

13.00 – продукты для полдника.

2.2. График выдачи питания в группы:

Завтрак – 8.20 – 8.40

Второй завтрак – 10.10 – 10.40

Обед – 11.50 – 12.30

Полдник – 15.10 – 15.20

3. Возложить ответственность на старшую медицинскую сестру И.

**Муминат Абдулаевну за:**

3.1. Составление меню согласно количеству детей на текущие сутки. Провозврат и добавку продуктов при изменении количества детей свыше 1 или с дополнительным меню-требованием на текущий день.

3.2. Представлять меню-требование для утверждения заведующим предшествующего дня, указанного в меню.

3.3. Контроль закладки продуктов на пищеблоке по утвержденному графику

3.4. Ведение бракеража готовой продукции согласно 10-дневного меню.  
3.5. Подсчет калорийности и накопительной ведомости для учета выпо-  
продуктов питания на 1 ребенка;

3.6. Контроль качества и сроков реализации доставляемых продуктов.

3.7. Контроль состояния здоровья работников пищеблока на наличие гв  
заболеваний кожи, осмотр зева для выявления признаков катаральных  
регистрация результата осмотра с ежедневной отметкой в соответствующем журн

3.8. Организация обработки тары, кухонной посуды и производственного  
наличие и использование моющих и дезинфицирующих средств.

3.9. Организация и качество мытья столовой, чайной посуды и столовых г

3.10. Регулярность и качество проведения текущей, генеральной уборки и  
дней. Наличие маркированного уборочного инвентаря, условия его хранения. Сб  
отходов. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

4. Возложить ответственность на повара Ибрагимову Альбину Гилание  
Контроль санитарного состояния пищеблока;

4.1. Производить закладку необходимых продуктов по утве  
руководителем графику.

4.2. Работать только по утвержденному и правильно оформленному меню

4.3. Соблюдать правила холодной (первичной) обработки сырья  
наибольшей сохранности пищевых веществ и безопасности питания. Тепловая  
(виды, этапность, продолжительность, температурные режимы).

4.4. Соблюдать технологию приготовления блюд, по технологически  
утвержденного 10-дневного меню, соблюдать особенности приготовления блю,  
питания.

4.5. Производить оценку качества готовых блюд, снятие пробы (бракераж  
пищи), проведение профилактической витаминизации.

4.6. Соблюдать утвержденный график выдачи питания в группы.

4.7. Соблюдать правила отбора и хранения суточной пробы пищи. Ко  
блюдо оставлять в объеме порции, согласно меню на текущий день, срок  
контрольного блюда - 48 часов.

5. Возложить ответственность на завхоза Гусенову С.Г. за соблюдение т  
СанПин 2.3/2.4.1.3590-20 к условиям хранения продуктов в продуктовой и  
кладовых, соблюдение денежных норм питания детей.

5.1. Оценка качества поступающих продуктов (бракераж). Ознаком  
документацией, сопровождающей продукт (наличие сертификата соответствия,  
действия, условия и сроки реализации, дата изготовления продукта).

5.2. Соблюдать правила и нормы санитарного состояния продуктовых  
условия хранения продуктов (количество кладовых, их оборудование, правила  
соседства, сроки хранения сыпучих продуктов, овощей).

5.3. Соблюдать сроки реализации скоропортящихся и особо скоропо  
пищевых продуктов, температурный режим в холодильных установках.

5.4. Своевременно производить заказ продуктов согласно утвержде  
дневному меню.

5.5. Выполнять требования к ведению документации на складе.

5.6. Ежемесячно проводить сверку остатков продуктов питания с бухгалтеро

5.7. Обнаруженные некачественные продукты или их недостача оформляют  
который подписывается представителями ДОО, экспедитором и отправляется на про  
базу МКУ «Махачкалапродукт»

6. Возложить ответственность за оснащённость пищеблока оборудованием и инт  
на завхоза Гусенову С.Г.

6.1. Обеспечить правильность последовательности (поточности) техноло



процессов, расстановка оборудования в цехах.

6.2. Наличие, достаточность, состояние технологического и холодильного оборуд

6.3. Оснащенность производственным инвентарем, посудой, условия маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

7. Контроль организации приема пищи возложить на заместителя руководителя Газалиеву С.Г. и старшую медицинскую сестру Ибрагимову М.А.

7.1. Соблюдение режима питания (кратность, длительность интервалов между приемами пищи).

7.2. Условия приема пищи, сервировка столов, культура еды, культура поведения за столом в группах, информирование детей о правильной и вкусной пище и т.д.

7.3. Личная гигиена детей, условия для мытья рук.

7.4. Объемы и температура блюд, аппетит у детей, наличие остатков пищи.

7.5. Организация питьевого режима.

7.6. Заместителю руководителя Газалиевой С.Г. обеспечить медико-педагогический контроль за организацией питания, питьевого режима в группах.

8. Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками детского сада возложить на старшую медицинскую сестру Ибрагимову М.А.

8.1. Наличие личных медицинских книжек у сотрудников, своевременность прохождения ими плановых медицинских осмотров.

8.2. Внешний вид работника, чистота санитарной одежды.

8.3. Самоконтроль каждого работника за состоянием здоровья.

9. Контроль за выполнение настоящего приказа оставляю за собой.

**Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»**



**М.И.Шаханова**

С приказом ознакомлены: Газалиева С.Г.  
Ибрагимова М.А.  
Гусенова С.г.  
Ибрагимова А.Г.





Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 8»

367009, г. Махачкала, ул. Строительная, 1

Тел. 69-48-82

«01» сентября 2021г.

**ПРИКАЗ № – 64/П**

**О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников на 2021 - 2022 учебный год**

В целях контроля за организацией и качеством питания воспитанников

Приказываю:

Создать на 2021/ 2022 учебный год комиссию по контролю за организацией и качеством питания

Председатель комиссии - руководитель ДОУ Шахбанова М.И.

Члены комиссии :

1. Газалиева С.Г. – зам.руководителя

2.Ибрагимова М.А. – медицинская сестра

3.Гусенова С.Г. – завхоз

4. Муртузалиева В. И.- председатель родительского комитета

2. Разрешить комиссии по контролю за организацией и качеством питания совместно с администрацией МБДОУ, родительским комитетом обсуждать рацион питания воспитанников.

3. Обеспечить производственный контроль питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством.

4. Осуществлять совместно с администрацией, советом трудового коллектива, родительским комитетом общественно-административный контроль за организацией питания в МБДОУ .

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»

С приказом ознакомлены:Газалиева С.Г.

Ибрагимова М.А.

Гусенова С.Г.

Муртузалиева В.И.



Подготовительная группа «А»	8.30	12.40	15
Подготовительная группа «Б»	8.30	12.45	15.25

3. Ответственному за питание медицинской сестре М.А.Ибрагимовой:

- составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- представлять меню на утверждение заведующей накануне предшествующего дня, указанное в меню;
- возврат и подбор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00;
- при составлении меню-заказа учитывать требования СанПиН, раздел XVI Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

4. Ответственным за бракераж сырой продукции назначить завхоза Гусенову С.Г., материальное ответственное лицо.

5. Завхозу Гусеновой С.Г., поварам А.Г.Ибрагимовой, Барановой Ф.М., Н.М.Султангусеновой соблюдать требования СанПиН XV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, XVIII. Требования к перевозке и приему в дошкольную организацию пищевых продуктов.

6. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 17.00ч. предшествующего дня, указанного в меню.

7. Утвердить бракеражную комиссию в составе: М.И.Шахбановой – руководитель, Ибрагимова повар, Баранова Ф.М.-повар, Султангусенова Н.М – повар, Ибрагимова М.А. - медицинская сестра

8. Бракеражной комиссии вести свою работу в соответствии с п. 16.17. СанПиН.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя:

2 группа раннего возраста – воспитатели Абдулабекова Н.М, Магомедгаджиева М.М., младший воспитатель Ярметова С.К.

Младшая группа «А» – воспитатели Казбекова Л.Г., Абдурахманова П.Р., помощник воспитателя Бедирханова Л.К.

Младшая группа «Б» - воспитатели Исахмедова З.С., Алиева З.А., помощник воспитателя Абакар З.

Средняя группа «А» - магомедсаидова Р.Ш., Ярахмедова Р.А., помощник воспитателя Захарина Е.

Средняя группа «Б» воспитатели Нагметова Д.А., Алиева М.М., младший воспитатель Магомедов Х.И.

Старшая группа «А» - Вурдиханова Л.Т., младший воспитатель Захарина Е.В.

2017



Старшая группа «Б»- воспитатели Адуева С.М., Вурдиханова Т.Р. помощник воспитателя С.Л.З.

Подготовительная группа – воспитатели Сулайбанова Х.К., Магомедова А.М., помощник воспитателя Сагидова Л.З.

10. Завхозу Гусеновой С.Г. ежемесячно проводить мониторинг движения и учета продуктов пищеблока с гл. бухгалтером Рамазановой М.К.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы ( Приложение № 2).

12. Оборудовать пищеблок в соответствии с требованиями СанПин.

13. Сотрудникам пищеблока строго соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности в ДОУ.

14. Контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.

15. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на медсестру Ибрагимову М.

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»



М.И.Шахбанов.

ЗСЪ





**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 8 общеразвивающего вида»**

367009, г. Махачкала, ул. Строительная, 1

Тел. 8 (8722) 69-48-82 email// m

[mdou08@yandex.ru](mailto:mdou08@yandex.ru)

от « 01» сентября 2021 г.

**ПРИКАЗ № – 65/П**

**«Об утверждении Программы  
производственного контроля  
за соблюдением санитарных  
правил и выполнением  
санитарно-  
противоэпидемических  
мероприятий на 2021 - 2023  
г.г»**

В соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013 N 26 "Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"(вместе с "СанПиН 2.4.1.3049-13.Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы..." ) (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 29.05.2013 N 28564)

С целью организации проведения производственного контроля за проведением санитарных правил и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП1.1.1058-01;

Согласно санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов СП 2361076-01.

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на 2021-2023 г.г. в МБДОУ «Детский сад № 8» г. Махачкалы.

2. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»



М.И.Шаханова



**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8 общеразвивающего вида»**

367009, г. Махачкала, ул. Строительная, 1

Тел. 8 (8722) 69-48-82 email

[mkl-mdou08@yandex.ru](mailto:mkl-mdou08@yandex.ru)

«01» сентября 2021г.

**ПРИКАЗ № – 66/П**

**«О назначении  
ответственных лиц за  
проведение производственного  
контроля»**

На основании перечня официальных нормативных методических документов:

1. Федерального закона « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 года № 52;
2. Санитарных правил 1.1.1058-01 « Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - эпидемиологических (профилактических) мероприятий;
3. СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций;
4. СП2.3.6.1079-07 « Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за проведение производственного контроля руководителя МБДОУ «Детский сад №8» г. Махачкалы – Шахбанову М.И.
2. Производить контроль за организацией периодических медицинских осмотров медицинского работника.
3. Производить контроль за организацией курсовой гигиенической подготовки и переподготовки, по программам гигиенического обучения медицинского работника ДОУ.
4. Назначить ответственных за организацию питания: заведующую, завхоза МБДОУ
5. За обеспечение условий учебно-воспитательного процесса контроль осуществляет руководитель МБДОУ – Шахбанова М.И., заместитель руководителя Газалиева С.Г., воспитатели групп, музыкальный работник , за



организацию физического воспитания – инструктор по физической культуре.

6. Осуществление контроля за медицинское обеспечение и оценку состояния здоровья детей - медицинский работник.

7. За согласие с РУ « Роспотребнадзора» новых видов услуг назначить руководителя МБДОУ «Детский сад №8» Шахбанову М.И.

8. За своевременное информирование РУ « Роспотребнадзора», органов местного самоуправления, родителей об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологического процесса, создающих угрозу ~~сан~~эпидблагополучию, производственный контроль осуществляет заведующий МБДОУ «Детский сад №8» – Шахбанова М.И. и завхоз – Гусенова С.Г.

9. Назначить ответственного за заключение договоров на вывоз ТБО, за сбор, временное хранение, вывоз ТБО завхоза Гусенову С.Г. и гл. бухгалтера Рамазанову М.К .

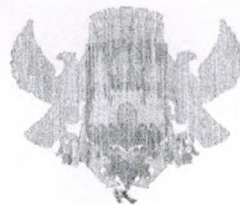
10. За дезинфекцию, дезинсекция, дератизацию помещений, заключение договоров, контроль за их проведением назначить ответственным – завхоза Гусенову С.Г.

11. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»



М.И.Шахбанова



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8»

367009, г. Махачкала, ул. Строительная, 1

Тел. 69-48-82

«01» сентября 2021г.

ПРИКАЗ № – 62/П

О создании бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МБДОУ «Детский сад №8»

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Гусенова С.Г. - завхоз

Члены комиссии: Шахбанова М.И. – руководитель

Ярахмедова Р.А. – воспитатель ; пр. профкома

Ибрагимова А.Г. – ш.повар

Ибрагимова М.А. – ст.медсестра

2. Председателю комиссии разработать план работы комиссии на 2021 – 2022 уч. год.

3. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4. Ежеквартально представлять руководителю ДОУ отчет о результатах проведенной работы.

5. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии Д. утвержденным руководителем ДОУ.

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»

М.И. Шахбанова

С приказом ознакомлены:

Гусенова С.Г. –

Вурдиханова Л.Т. –

Ибрагимова А.Г. –

Ибрагимова М.А. –





УТВЕР

заведующий МБДОУ  
Д.Нахбанс

### Положение о бракеражной комиссии в МБДОУ «Детский сад № 11»

Основные задачи бракеражной комиссии МБДОУ:

1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
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.

Содержание и формы работы.

Все блюда и кулинарные изделия приготовляемые на пищеблоке МБДОУ, подлежат обяза бракеражу по мере их готовности.

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной п минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников, суточ проба, полное наименование блюда, выход порции, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсес повара. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательн котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.) дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегуст последнюю очередь.

2. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленной формы и оформляется подписями всех членов б комиссии.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у зав:

1. Дата и час изготовления блюда
2. Время снятия бракеража
3. Наименование блюда, кулинарного изделия
4. Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изде
5. Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия



6. Подписи членов комиссии

7. Примечание

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

4. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям «соответствует», «не соответствует».

5. Оценка «соответствует» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям.

6. Оценка «несоответствует» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, резко кислые, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюдо или изделие. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить готовую пищу на группу до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Если блюдо допускается к раздаче, то бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «неразрешено».

7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «не соответствует», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на оперативных совещаниях при заведующем Лица, виновные в «несоответствующем» приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности. За качество пищи несут ответственность повар, изготавливающие продукцию.

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

9. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов, т.п. взвешивают всю кастрюлю, содержащую готовое блюдо, и после вычета массы тары определяют количество выписанных порций при раздаче в групповую посуду.

10. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается количество порций каждого вида изделий с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше (допускаются отклонения + 3% от нормы выхода). Лица, проводящие органолептический анализ, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. 2. Определяют запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха используют эпитеты: чистый, свежий, ароматный, приятный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

3. Вкус пищи, 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.

## 5. Органолептическая оценка первых блюд

5.5.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в кастрюле 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.

5.5.2. 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, сильно разваренных овощей и других продуктов).

5.5.3. 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 пленок.

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

5.5.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, отсутствием 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, вначале его пробуют без сметаны.

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

## 5.6. Органолептическая оценка вторых блюд

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

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

5.6.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют так же их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределенным тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по методике, что позволяет выявить недовложения.

5.6.4. 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.



5.6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и 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 в рецептуре молока и масла.

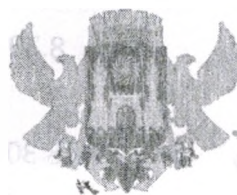
5.6.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. В состав соуса входят пассированные морковь, лук, их отделяют и проверяют состав, форму, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус горьковато-неприятный вкус. Блюдо, таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовое достоинство пищи, а следовательно ее усвоение. 5.6.7. 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 характерный для данного ее вида. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохранять форму нарезки.

Срок действия положения- 3 года.

**План работы  
бракеражной комиссии на 2021-2022 уч.г.**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Сроки выполнения</b>
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Член комиссии (мед. работник), председатель
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник
Работа с родителями	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на совете ДОУ о проделанной работе	Декабрь, май	Председатель комиссии





Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад № 8»

367009, г. Махачкала, ул. Строительная, 1

Тел. 69-48-82

«01» сентября 2021г.

ПРИКАЗ № – 63/П

Об организации питания детей в 2021 - 2022 учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 18.03.2013г. №66 «Об утверждении СанПиН 3.1.2.3149-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать питание детей в ДООУ в соответствии с «Примерным 10-ти дневным меню, организации питания детей в возрасте от 2-х до 3-х лет и от 3-х до 7 лет, посещающих ДООУ часовым режимом функционирования», в соответствии с требованиями СанПин 3.1.2.3149-13. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ДООУ.
2. Возложить ответственность за организацию питания на медицинскую сестру М.А.Ибрагимову.
3. Утвердить график приема пищи:

ГРУППА	ЗАВТРАК	ОБЕД	УЖИН
Группа раннего возраста	8.30	11.45	15.35
Младшие группы	8.30	12.20	15.25
Средняя группа «А»	8.30	12.20	15.25
Средняя группа «Б»	8.35	12.30	15.25
Старшая группа	8.35	12.30	15.25

Подготовительная группа «А»	8.30	12.40	15.25
Подготовительная группа «Б»	8.30	12.45	15.25

3. Ответственному за питание медицинской сестре М.А.Ибрагимовой:

- составлять меню-заказ накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- представлять меню на утверждение заведующей накануне предшествующего дня, указанного в меню;
- возврат и добор продуктов в меню оформлять не позднее 9.00;
- при составлении меню-заказа учитывать требования СанПиН, раздел XVI Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

4. Ответственным за бракераж сырой продукции назначить завхоза Гусенову С.Г., материал ответственного лицо.

5. Завхозу Гусеновой С.Г., поварам А.Г.Ибрагимовой, Барановой Ф.М., Н.М.Султангусеновой соблюдать требования СанПиН XV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, XVIII. Требования к перевозке и приему в дошкольной организации пищевых продуктов.

6. Выдачу продуктов из кладовой в пищеблок производить в соответствии с утвержденным заведующим меню, не позднее 17.00ч. предшествующего дня, указанного в меню.

7. Утвердить бракеражную комиссию в составе: М.И.Шахбановой – руководитель, Ибрагимов А.Г. – повар, Баранова Ф.М. – повар, Султангусенова Н.М. – повар, Ибрагимов М.А. – медицинская сестра.

8. Бракеражной комиссии вести свою работу в соответствии с п. 16.17. СанПиН.

9. Ответственность за организацию питания детей каждой группы несут воспитатель и помощник воспитателя:

2 группа раннего возраста – воспитатели Абдулабекова Н.М, Магомедгаджиева М.М., младший воспитатель Ярметова С.К.

Младшая группа «А» – воспитатели Казбекова Л.Г., Абдурахманова П.Р., помощник воспитателя Бедирханова Л.К.

Младшая группа «Б» - воспитатели Исахмедова З.С., Алиева З.А., помощник воспитателя Абдураманова З.

Средняя группа «А» - магомедсаидова Р.Ш., Ярахмедова Р.А., помощник воспитателя Захарина Е.В.

Средняя группа «Б» воспитатели Нагметова Д.А., Алиева М.М., младший воспитатель Магомедов Х.И.

Старшая группа «А» - Вурдиханова Л.Т., младший воспитатель Захарина Е.В.

Старшая группа «Б»- воспитатели Адуева С.М., Вурдиханова Т.Р. помощник воспитателя Сагид  
Л.З..

Подготовительная группа – воспитатели Сулайбанова Х.К., Магомедова А.М., помощник  
воспитателя Сагидова Л.З..

10. Завхозу Гусеновой С.Г. ежемесячно проводить мониторинг движения и учета продуктов питания  
пищеблоке с гл. бухгалтером Рамазановой М.К.

11. Утвердить график выдачи готовых блюд с пищеблока в группы  
( Приложение № 2).-

12. Оборудовать пищеблок в соответствии с требованиями СанПИН.

13. Сотрудникам пищеблока строго соблюдать инструкции по охране труда и технике безопасности  
в ДОУ.

14. Контроль за организацией питания в ДОУ оставляю за собой.

15. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на медсестру Ибрагимову М.А..

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»



М.И.Шахбанова





Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 8»

367009, г. Махачкала, ул. Строительная, 1

Тел. 69-48-82

«01» сентября 2021г.

**ПРИКАЗ № – 64/П**

**О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников на 2021 - 2022 учебный год**

В целях контроля за организацией и качеством питания воспитанников

Приказываю:

Создать на 2021/ 2022 учебный год комиссию по контролю за организацией и качеством питания в

Председатель комиссии - руководитель ДООУ Шахбанова М.И.

Члены комиссии :

1. Газалиева С.Г. – зам.руководителя

2.Ибрагимова М.А. – медицинская сестра

3.Гусенова С.Г. – завхоз

4. Муртузалиева В. И.- председатель родительского комитета

2. Разрешить комиссии по контролю за организацией и качеством питания совместно с администрацией МБДОУ, родительским комитетом обсуждать рацион питания воспитанников.

3. Обеспечить производственный контроль питания в полном объеме в соответствии с действующим законодательством.

4. Осуществлять совместно с администрацией, советом трудового коллектива, родительским комитетом общественно-административный контроль за организацией питания в МБДОУ .

Руководитель МБДОУ «Детский сад №8»

М.И.Шахбанова

С приказом ознакомлены:Газалиева С.Г.

Ибрагимова М.А.

Гусенова С.Г.

Муртузалиева В.И.

