****

**АДМИНИСТРАЦИЯ КИРОВСКОГО РАЙОНА**

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение**

**"Детский сад комбинированного вида № 136"**

|  |
| --- |
| **410005, г. Саратов, ул. им.Степана Разина, 89, тел./факс: (845-2) 64-77-57,е-mail:** **detskiysad136@mail.ru** |

**Приказ**

**от 11.01.2021**

 **№4**

**О создании бракеражной комиссии**

На основании требований СанПиН СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и в целях соблюдения санитарных правил по организации питания в ДОУ

**Приказываю:**

1.Создать бракеражную комиссию по закладке пробы готовой продукции и ведению бракеражного журнала готовой продукции в следующем составе:

- Куксина Е.Ю. - заведующий МДОУ

- Горшкова Н.М. — мед. сестра

- Евтушенко О.Ю. - ст.воспитатель

- Бабкина В.Н. - заведующий по хозяйственной части

 Срок: Постоянно.

2. Поварам Уразалиевой М.А., Швид С.Ю., в дни, когда в ДОУ отсутствует медработник, закладку пробы готовой продукции производить самим. Хранить пробу в течение 48 часов в холодильнике.

 Срок: Постоянно.

3. Поварам строго следить за соблюдением требований по стерилизации емкостей для хранения пробы.

 Срок: постоянно.

4.В отсутствие медработника, ведение бракеражного журнала возложить на Бабкину В.Н. - заведующий по хозяйственной части

 Срок: Постоянно.

5. Создать бракеражную комиссию по контролю закладки продуктов питания в котел в составе:

1. Кравцова О.В., воспитатель;
2. Биктимирова В.Н., воспитатель;
3. 6. Создать комиссию по приему продуктов питания в следующем составе:
4. - Бабкина В.Н. - заведующий по хозяйственной части
5. - Швидт С.Ю.. - повар
6. - Неверова И.С. - член родительской общественности.

10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Заведующий МДОУ**

**"Детский сад**

**комбинированного вида №136" Е.Ю. Куксина**

С приказом ознакомлены:

 Уразалиева М.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Швид С.Ю.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Горшкова Н.М.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Кравцова О.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Евтушенко О.Ю.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Биктимирова В.Н.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Неверова И.С.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение1**

**к приказу № 4 от 11.01.2021**

**ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии**

 **МДОУ "Детский сад комбинированного вида №136"**

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления бюджетным учреждением, а также в соответствии с Уставом МДОУ **"Детский сад комбинированного вида №136"** в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении создается и действует бракеражная комиссия. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на пищеблоке, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракеражная комиссия создается приказом руководителя МДОУ "Детский сад комбинированного вида №136" в начале учебного года.

 1.3. Бракеражная комиссия состоит из 7 человек.

В состав комиссии входят:

- медицинский работник: медицинская сестра;

- заведующий по хозяйственной части

- воспитатели

- повра

- родительская общественность

 1.4. Полномочия комиссии.

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;

 - контролирует организацию работы на пищеблоке;

-осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

 - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;

- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

1.5. Бракеражная комиссия осуществляет контроль доброкачественности готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

 1.6. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Выдача готовой продукции проводится только после проведения приемочного контроля (снятия пробы) бракеражной комиссией в составе - медицинская сестра, повар, заведующий по хозяйственной части, старший воспитатель,записи в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (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.

 При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с раздачи.

1.7. Форма журнала бракеража готовой кулинарной продукции утверждена санитарными

правилами и нормами (СанПиН). Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится на пищеблоке.

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

1.9. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

 1.10. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда - не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты - в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо, прошедшее инструктаж.

1.11. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

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, её цвет. 2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом 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 неё 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, 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 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 её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаронные 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.

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 коренья, 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 её 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 вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

5. Критерии оценки качества блюд

 5.1. 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 - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

 5.2. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий проводится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки:

5.2.1. «Блюдо соответствует требованиям», если:

 - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, соответствует утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями, – отлично;

- имеются незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.) – хорошо;

- изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества блюда, которые можно исправить, блюдо имеет отклонения от требований кулинарии, но пригодно для употребления – удовлетворительно.

5.2.2. «Блюдо не соответствует требованиям», если:

 -изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить, блюдо имеет следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко

пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия, – неудовлетворительно (брак). К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.3. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

**Приложение № 2**

**к приказу № 4 от 11.01.2021**

**ПЛАН**

**работы бракеражной комиссии**

**МДОУ "Детский сад комбинированного вида №136" на 2021 - 2022 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятия** | **Сроки выполнения** | **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  |
| 5 | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд  | 1 – 2 раза в неделю  | Члены комиссии |
| 6 | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока  | Постоянно  | Председатель комиссии, член комиссии,Медицинский работник |
| 7 |  Разъяснительная работа с педагогами  | 3 раза в год | Председатель космиссии,медицинский работник  |
| 8 | Работа с родителями (на общих родительских собраниях)  | 2 раза в год  | Председатель комиссии |
| 9 | Отчет на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии  | Декабрь, май  |  Председатель комиссии |

.

**Приложение № 4**

**к приказу № 4 от 11.01.2021 года**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**об организации детского питания**

**в муниципальном дошкольном образовательном учреждении**

**"Детский сад комбинированного вида №136"**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящее положение регламентирует организацию питания в в муниципальном дошкольном образовательном учреждении "Детский сад комбинированного вида №136 (далее — ДОУ).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных организациях», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013 г. № 26,

1.3.Положение определяет порядок и условия организации питания детей дошкольного возраста (в возрасте до 7 лет) в Учреждении, реализующего основную образовательную программу дошкольного образования, требования к качественному и количественному составу рациона питания детей дошкольного возраста, принципам и методике его формирования.

1.4. Положение определяет деятельность должностных лиц, работающих в Учреждении (заведующего, поваров, старшего воспитателя, медсестры, воспитателей, младших воспитателей, педагогических работников, помощников воспитателей, работников пищеблоков), а также деятельность родительского комитета: по формированию рационов питания детей дошкольного возраста в соответствии с принципами здорового питания, по организации производства и реализации кулинарной продукции на пищеблоках Учреждения, по организации и хранению пищевых продуктов, организации приема пищи детьми, организации контроля за питанием детей в Учреждении, организации общественного контроля за питанием детей в Учреждении.

2. Задачи

2.1 Основными задачами организации питания детей в Учреждении являются: - создание условий, направленных на обеспечение воспитанников рациональным и сбалансированным питанием; - гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

3.1. Пищевые продукты, поступающие в Учреждение, должны иметь документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность. Качество (бракераж) сырых продуктов проверяет ответственное лицо, делает запись в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

3.2. Особо скоропортящиеся пищевые продукты хранят в холодильных камерах или холодильниках при температуре + 2°С - + 6°С, которые обеспечиваются термометрами для контроля за температурным режимом хранения.

3.3. Молоко пакетированное непастеризованное перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2-3 минут.

3.4. При приготовлении пищи соблюдаются следующие правила: - обработку сырых и вареных продуктов проводят на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей;

- в перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

3.5. При приготовлении блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, при приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

3.6. В Учреждении должен быть организован питьевой режим. Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста и детей, страдающих, аллергическими реакциями.

4.1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

4.2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии на основании СанПиН 2.4.1.3049-13. При организации питания детей и составления примерного двухнедельного меню необходимо руководствоваться рекомендуемым среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возрастом детей и временем их пребывания в Учреждении.

4.3.Меню должно быть рассчитано не менее чем на 2 недели, с учетом рекомендуемых среднесуточных норм питания в Учреждении для двух возрастных категорий: для детей с 1 года до 3-х лет и для детей от 3 до 7 лет, утверждено заведующим Учреждения. При составлении меню и расчетов калорийности необходимо соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов), которое должно составлять 1:1:4 соответственно. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в смежные дни.

4.4. Ежедневно в меню должны быть включены: молоко, кисломолочные напитки, сметана, мясо, картофель, овощи, фрукты, соки, хлеб, крупы, сливочное и растительное масло, сахар, соль. Остальные продукты (творог, рыбу, сыр, яйцо и другие) 2-3 раза в неделю. В течение двух недель ребенок должен получить все продукты в полном объеме в соответствии с установленными нормами.

4.5. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов. При отсутствии свежих овощей и фруктов следует включать в меню соки, свежезамороженные овощи и фрукты.

4.6. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-требование установленного образца, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. На каждое блюдо должна быть заведена технологическая карта. Для детей разного возраста должны соблюдаться объемы порций приготавливаемых блюд.

4.7. В Учреждении должна проводиться круглогодичная искусственная С-

витаминизация готовых блюд (из расчета для детей 1-3 лет – 35 мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию), либо использование поливитаминных препаратов специального назначения (детских), в соответствии с инструкцией по применению. На основании Инструкции по профилактической витаминизации детей в дошкольных, школьных, лечебно- профилактических учреждениях и домашних условиях поливитаминными препаратами № 06-15/1-15, в целях профилактики полигиповитаминозов, снижения заболеваемости, нормализации обмена веществ и укрепления здоровья детей проводится профилактическая витаминизация. Проводить витаминизацию детей аскорбиновой кислотой в таблетках или драже по 0.05 г в день для детей от 2 лет до 6 лет и 0,1 г от 7 лет

4.8. В «Журнал учѐта витаминизации» ежедневно заносятся сведения о проводимой витаминизации, число витаминизированных порций с учетом возраста детей: от 1г.6м. до 3-х лет, с 3-х до 7-ми лет.

4.9. Необходимые расчеты и оценку использованного на одного ребенка среднесуточного набора пищевых продуктов проводят 1 раз в десять дней. По результатам оценки, при необходимости,

проводят коррекцию питания в течение следующей недели (декады). Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) проводят ежемесячно.

4.10. Для обеспечения преемственности питания родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню.

4.11. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией (комиссия назначается приказом заведующего). Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.12. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°C в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет медицинский работник.

 4.13. Допускается замена дневных рационов питания в пределах одной и той же недели по принципу «день на день», но только при условии, если это не приводит к повторам одинаковых блюд в смежные дни (или включению на следующий день блюда, которое можно изготовить с использованием блюда из рациона питания предыдущего дня).

 4.14. Для целей бюджетного учета потребность в продуктах на каждый день оформляется на бланке меню-требования на выдачу продуктов питания, где приводится: − количество питающихся каждой категории (возрастной группы); − приходящиеся на каждый прием пищи блюда и кулинарные изделия, входящие в состав рациона питания, их выход (масса порции) для каждой возрастной группы; − требуемое (общее, необходимое для приготовления блюд и кулинарных изделий для всех возрастных групп детей) количество всех пищевых ингредиентов (пищевых продуктов или видов продовольственного сырья), входящих в рацион питания непосредственно или в составе блюд и кулинарных изделий, определяемое в соответствии с технологическими картами.

 5. Закладка продуктов в блюда осуществляется в строгом соответствии с технологическими картами, прилагаемыми к настоящему меню.

5.1. Потребность в продуктах на день определяется на основе выходов блюд, указанных в меню, числа детей, посещающих группы в возрасте 3-7 лет и 1,5-3 года, а также норм закладки продовольственного сырья, установленных технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью рациона питания. Рассчитанные таким образом потребности в продуктах для всех блюд, указанных в меню, заносятся в меню-требование обычным образом.

5.2.То обстоятельство, что какие-либо блюда из типового рациона питания плохо воспринимаются детьми, не является основанием для корректировки рациона. Включение новых видов кулинарной продукции в рацион питания должно обязательно сопровождаться педагогической работой с детьми и соответствующей разъяснительной работой с родителями. Можно доступным языком объяснить ребенку как скажется на нем употребление этого блюда (станет сильным, красивым, здоровым, высоким и т.п.). Необходимо привести примеры известных (ребенку) людей, которые любят это блюдо. Возможно, посадить ребенка за стол с другими детьми, которые хорошо едят это блюдо. Если отсутствуют медицинские противопоказания необходимо добиться, без принуждения, чтобы ребенок приучился есть новое, незнакомое ему или нелюбимое, но полезное блюдо.

6. Технологические потери и поставки продуктов.

6.1. Организации, снабжающие Учреждение пищевыми продуктами, должны обеспечить поставку продуктов питания стабильного качества, соответствующего требованиям нормативных документов. При соблюдении этого условия значительных отклонений от приведенных в технологических картах данных быть не должно, а процент отходов и потерь при холодной

обработке в различных партиях получаемых продуктов может меняться в незначительных пределах.

6.2. В случае несоответствия пищевых продуктов обязательным требованиям качества, они не подлежат использованию и должны быть возвращены поставщику или утилизированы.

6.3.Поставки продуктов в Учреждение осуществляют снабжающие организации, получившие право на выполнение соответствующего государственного (муниципального) заказа в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

 6.4. В случае если снабжающие организации не исполняют заказ (отказывает в поставке того или иного продукта, или производит замену продуктов по своему усмотрению) необходимо направить поставщику претензию в письменной форме.

7. Контроль при организации питания в учреждении.

7.1. При организации контроля за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека при организации питания в Учреждении следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.4.1.3049-13

7.2.При неукоснительном выполнении рациона питания и отсутствии замен контроль за формированием рациона питания детей заключается в: − контроле (по меню и меню-требованиям) за обеспечением в течение 4-недельного периода действия рациона питания необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов (плодов и ягод); − контроле (по меню и меню требованиям) за средне-недельным количеством плодов и ягод. − контроле за правильностью расчетов необходимых количеств продуктов (по меню-требованиям и при закладке) – в соответствии с технологическими картами;

7.3. Контроль за правильной организацией питания детей, посещающих, осуществляется руководителем учреждения.

7.4. Заведующий дошкольным образовательным учреждением: - несет ответственность за правильную организацию питания детей; - контролирует деятельность хозяйственных работников по составлению своевременных заявок в торгующие организации на необходимое количество продуктов; - следит за правильным использованием ассигнований на питание; - следит за соответствием получаемых продуктов действующему натуральному набору продуктов для дошкольных учреждений различного вида; - контролирует организацию доставки продуктов в учреждение, соблюдение правил их хранения и использования, постановку работы на пищеблоке, правильность составления меню-раскладок, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи, периодически проверяет организацию питания детей в группах; - представляет учредителю необходимые документы по использованию денежных средств.

7.5.Бракеражная комиссия: - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; - ежедневно следит за правильностью составления меню; - контролирует организацию работы на пищеблоке; - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; - проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах; - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; - периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; - проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.; - проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей. -ведет бракеражный журнал.

7.6. Распределение обязанностей по организации питания между заведующим Учреждения, медицинским персоналом, работниками пищеблока, кладовщиком, отражаются в их должностных инструкциях.

8. Отчетность и делопроизводство

8.1. Заведующий производством составляет совместно с медицинской сестрой составляет ежемесячный анализ организации питания детей по выполнению нормированного детского питания..

8.2. Отчеты об организации питания в Учреждении доводятся до всех участников образовательного процесса (на общем собрании трудового коллектива, заседаниях педагогического совета, родительского комитета, на общем (или групповых) родительских собраниях) по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

8.3. При организации питания оформляется необходимая документация по поставке, хранению, расходованию и учету продуктов питания в соответствии с требованиями законодательства и санитарно-эпидемиологическими требованиями (СанПиН).