

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
города Новосибирска  
**«Центр развития ребенка - детский сад № 504»**  
(МБДОУ ЦРР д/с № 504)  
630008, город Новосибирск, ул. Белинского, д. 1А, ИНН 5405171645, ОКПО 23642072

«01» 08 2023

**ПРИКАЗ**  
г. Новосибирск

№ 61 - од

об организации питания  
(МБДОУ ЦРР д/с № 504,  
корпус: ул. Белинского, д 1а)

Руководствуясь Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации»; нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов в связи с началом 2023/2024 учебного года

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Установить 5-х разовое питание для воспитанников с пребыванием 12 часов в Учреждении:
  - завтрак;
  - 2-ой завтрак (при наличии финансирования);
  - обед;
  - полдник;
  - ужин.
2. Калькулятору - Власенко Н.А.:
  - при организации питания руководствоваться утвержденным десятидневным меню;
  - организовать питание в Учреждении с соблюдением требований, предусмотренных законодательством РФ;
  - осуществлять ежедневную проверку содержания пищеблока, посуды и разделочного инвентаря;
  - при организации питания соблюдать возрастные физиологические нормы суточной потребности в пищевых веществах, согласно санитарным нормам;
  - при распределении общей калорийности суточного питания детей (с длительностью пребывания 12 часов), использовать следующий норматив:  
завтрак - 25%;  
обед - 35%;  
полдник - 15%;  
ужин - 25%;
  - использовать утвержденные нормы питания детей из расчета граммов на одного ребенка;
  - ассортимент основных продуктов, их замену, объем порции определять на основании санитарно-эпидемиологических правил.
3. Работникам пищеблока:
  - ежедневно осуществлять уборку в пищеблоке;
  - для приготовления пищи использовать посуду, разделочный инвентарь, соответствующий нормам СЭС;



- использовать исправное электрооборудование (в случае неисправности немедленно остановить работу и обратиться к заведующему хозяйством для устранения неисправностей)
  - строго соблюдать инструкции по охране труда, утвержденные в установленном порядке.
4. Возлагаю на себя следующие обязанности:
- создать условия для организации питания детей исходя из режима работы Учреждения (дошкольные группы - 12 часов пребывания).
  - своевременно представлять отчет учредителю о расходовании денежных средств.
5. Создать бракеражную комиссию в составе:
- Протасова О.В., заведующий;  
Власенко Н.А., калькулятор;  
Ефимова О.В. - повар;  
Пасикан И.Г. – кладовщик;
- Бракеражной комиссии:
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
  - следить ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
  - контролировать организацию работы на пищеблоке;
  - осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
  - проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
6. Оценка качества продукции производится по органолептическим показателям:
- **Внешний вид** - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от блюда (изделия), включает ряд таких единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородности по размеру, качество оформления и т.д.;
  - **Цвет (окраска)** - показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета;
  - **Запах** - показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния
  - **Консистенция** - показатель качества - блюд и кулинарных изделий, определяет агрегатное состояние продукта (жидкое, твердое и т.д.), степень его однородности (однородное, хлопьевидное, творожистое), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность);
  - **Вкус** - важнейший показатель качества кулинарной продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества.
7. По результатам проверки выхода блюд, их качества, членам бракеражной комиссии отражать данные в бракеражном журнале, визируя их своими подписями и оценивать по следующей системе:
- Оценка «отлично» - дается таким блюдам и изделиям, которые соответствуют органолептическим показателям, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям;



- Оценка «хорошо» - дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют незначительный дефект ( недосолен, не доведен до нужного цвета);
- Оценка «удовлетворительно» - дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но приготовленные для реализации без переработки;
- Оценка «неудовлетворительно» - (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки, посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах - резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию или другие признаки портящие блюда и изделия).

8. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия обязана приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

9. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал и заверяются подписями всех членов комиссии.

10. Создать комиссию по проведению внепланового контроля за качеством продуктов питания, приготовления и выдачи пищи в составе:

Протасова О.В., заведующий;

Бобровская Е.Ю., заместитель заведующего по АХЧ;

Терентьева Ю.П., главный бухгалтер.

11. Комиссии по проведению внепланового контроля за качеством продуктов питания, приготовления и выдачи пищи осуществлять внеплановый контроль не реже 1 раза в полугодие.

Итоги контроля оформлять в журнале внепланового контроля по следующей форме:

№ п/п	Время проведения проверки	Дата внеплановой проверки	Наименование блюд	Органолептическая оценка	Замечания по качеству	Ответственное лицо за приготовление блюда	Замечания бракеражной комиссии
1	2	3	4	5	6	7	8

Заведующий МБДОУ ЦРР д/с № 50



О.В. Протасова