

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА №4 Г.О. ЧАПАЕВСК САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ**

ПРИКАЗ

09.01.2025 г.

№ 26/7

**«О создании бракеражной комиссии по питанию
в СП ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск - ДС №1»**

В соответствии со статьей 28 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», положением о бракеражной комиссии, программой производственного контроля, с целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в детском саду, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции в СП ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск - ДС №1

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам СП ДС №1, ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. *Медицинской сестре:*

Осуществлять систематический контроль:

- ежедневное вывешивание для родителей меню воспитанникам;
- составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья воспитанников с указанием выхода блюд для разного возраста;
- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;
- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд;
- за ежедневный контроль отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2°...+6°;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции):
 - правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
 - ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
 - правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
 - ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.
- Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:
 - надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
 - правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.

- личную гигиену сотрудников пищеблока.
- хранение продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов.

Возложить ответственность за:

- журнал здоровья работников пищеблока.

3. *Возложить ответственность за качественное приготовление пищи для воспитанников на поваров:*

3.1. Требовать от работающих на пищеблоке:

- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специально отведенном месте холодильника при температуре +2...+6 °С:

- работникам пищеблока не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;

- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;

3.2. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения методиста и только в специальной одежде.

3.3. В соответствии с СанПиН и в целях обеспечения контроля приготовления пищи ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на поваров.

3.4. Пробы отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2... - +6°С.

3.5. Суточную пробу отбирать в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;
- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третье блюда) - в количестве не менее 100г;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

3.6. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет - *медицинская сестра, Кудряшова Н.А.*

4. В целях организации контроля за качеством приготовления питания, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы.

Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель бракеражной комиссии:

- методист, Евстропова С.И.,
- старший воспитатель, Ваулина М.В.
- медицинская сестра, Кудряшова Н.С.

При отсутствии одного из членов комиссии обязанность возлагается на воспитателя, Низамиеву Г.М.:

Членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи и расписываться.

5. *Возложить ответственность на заведующего хозяйством, Ищейкину Е.Е. за:*

- бесперебойную работу холодильно-технологического оборудования, оснащение кухонным инвентарём, посудой и моющими средствами;
- сохранность и транспортировку продуктов питания, их хранение и сроки реализации;
- работу с поставщиками продуктов.

6. Персональную ответственность за организацию питания детей в группе возложить на воспитателей.

6.1. *Воспитателям:*

- строго следить за правильной сервировкой стола, формировать у воспитанников навыки культуры здорового питания, этике приема пищи;
- использовать индивидуальный подход к ребенку во время приема пищи с учетом его личностных особенностей или заболеваний;
- ежедневно в 7:00 утра вывешивать меню в группах;
- не оставлять детей во время приема пищи без присмотра взрослых;
- во время приема пищи детьми воспитателям заниматься непосредственно организацией питания детей, привитием культурно-гигиенических навыков, приучать правильно пользоваться столовыми приборами, правильно сидеть во время приема пищи, пользоваться салфеткой, мыть руки до и после еды, полоскать рот, хорошо пережевывать пищу;

- осуществлять строгое выполнение режима дня, режима питания детей в соответствии с возрастом и утвержденными графиками получения питания, режима дня:

- соблюдение санитарно-гигиенических условий приема пищи;
- формирование навыков самообслуживания у детей и правил этикета;
- организацию питьевого режима в группах, обеспечение безопасности качества питьевой воды.

6.2. *Возложить на воспитателей ответственность:*

- за правильное ведение табеля присутствующих детей;
- соответствие поданных сведений о фактическом присутствии детей, наличие справки о состоянии здоровья после отпуска;
- работу с родителями о предупреждении о выходе ребенка или его отсутствия (по болезни или заявлению родителей), по каким-то другим причинам.

7. *Помощникам (младшим) воспитателям:*

- строго соблюдать графики получения готовых блюд на пищеблоке;
- соблюдать сервировку столов для приема пищи (наличие на столах хлебниц, бумажных салфеток, набор столовых приборов в соответствии с возрастом детей);
- раздачу пищи производить только в отсутствии детей за столами;
- соблюдать температурный режим раздаваемой детям пищи;
- своевременно раздавать детям 2-е блюдо;
- соблюдать соответствие порционных норм блюд при раздаче каждому ребенку;

- получать пищу в специально промаркированные емкости;
- при приеме пищи использовать отдельную посуду;
- соблюдать питьевой режим в группах.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за методистом СП ДС №1 Евстроповой С.И.

Директор ГБОУ СОШ №4 г.о. Чапаевск

И.М. Филатова

С приказом ознакомлены:

и.о.методиста СП ГБОУ СОШ №4
г.о.Чапаевск - ДС №1

С.И. Евстропова

А.М. Чернышева
О.С. Абдуллоева
Н.В. Мезенцева
Л.В. Хуторная
Г.М. Низамиева

О.В. Леухина
С.Б. Баранова
М.В. Ваулина
Е.Е. Ищейкина

Л.Ф. Хакимова
Н.Ю. Зигунова
А.В. Гришанова
Н.А. Кудряшова

