

Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра
Сургутский район
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребёнка - детский сад «Золотая рыбка»

ПРИКАЗ

10 января 2018г.

№ 36

О пролонгировании локальных актов МБДОУ ЦРР – детский сад «Золотая рыбка»

В соответствии с Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 г., Постановлением государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. №26 «Об утверждении СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», на основании решения собрания трудового коллектива от 30 ноября 2017 г. (протокол №10 от 30.11.2017г.)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Пролонгировать следующие локальные акты:
 - ✓ положение об организации питания детей в МБДОУ ЦРР-детский сад «Золотая рыбка» (приложение 1);
 - ✓ положение о пищеблоке МБДОУ ЦРР-детский сад «Золотая рыбка» (приложение 2);
 - ✓ положение о бракеражной комиссии МБДОУ ЦРР-детский сад «Золотая рыбка» (приложение 3);
 - ✓ положение о мобильной группе МБДОУ ЦРР-детский сад «Золотая рыбка» (приложение 4).
2. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой, срок постоянно.

Заведующий



С.А. Старинова

Визы:

Заместитель заведующего

Заместитель заведующего

М.Г. Мусаева

Т.В. Непочатова

Непочатова

Ознакомлены:

ст. воспит-ль

должность

С

подпись

Мусаева О.И.

расшифровка

медсестра	Григорьев	Григорьев Н.К.
врач педиатр	Хасанов	Хасанов Р.С.
врач педиатр	Иванов	Иванов А.В.
врач педиатр	Давыдов	Давыдов С.С.
воспитатель	Сидоров	Сидорова Т.Т.
инженер	Павлов	Павлова И.И.
магистр	Уткин	Уткин Г.В.
воспитатель	Шаров	Шарова С.Ю.
медсестра	Михайлов	Михайлова И.И.
медсестра	Сидоров	Сидорова С.В.
воспитатель	Мишин	Мишина Л.К.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения
центр развития ребенка - детский сад «Золотая рыбка»

1. Общие положения

1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии СанПиН и Уставом ОО, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом заведующего. Состав комиссии, сроки её полномочий оговариваются в приказе заведующего ОО.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят:

- Заведующий (председатель комиссии);
- медицинская сестра;
- представители образовательного учреждения – 1 человек;
- представители родительской общественности 1 человек;
- член профсоюзного комитета ОО.

2.3. В необходимых условиях в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ОО, приглашенные специалисты, эксперты, а так же специалисты Управления образования.

2.4. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, которое утверждается заведующим.

3. Полномочия комиссии.

3.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществ;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т. д.;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками

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

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

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

4.6.4. 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.

4.6.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид и 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.

4.6.6. 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, ее усвоение.

4.6.7. 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 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. Оценка организации питания в ОО.

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале и оцениваются.

5.2. Критерии оценки качества блюд.

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.3. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.4. Администрация ОО при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

5.5. Администрация ОО обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

6. Действие положения о бракеражной комиссии в ОО и его сроки.

6.1. Данное положение вводится в действие на основании приказа заведующего ОО.

6.2. В данное положение могут вноситься изменения и дополнения в соответствии с действующим законодательством.

6.3. Срок действия Положения: до замены новым.