

# Положение о бракеражной комиссии

## **I. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля качества приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в муниципальном дошкольном бюджетном образовательном учреждении центре развития ребенка – детском саду №2 «Рябинка» (далее МДБОУ).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образования, Уставом и локальными актами МДБОУ.

## **II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

2.1. Бракеражная комиссия создается общим собранием трудового коллектива МДБОУ. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя МДБОУ.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 4 членов. В состав комиссии могут входить:

- руководитель МДБОУ (председатель комиссии);
- медсестра;
- повар;
- заведующий хозяйством.

## **III. Деятельность комиссии.**

3.1. Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за правильностью составления меню;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой продукции;
- проверяют соответствие объемов приготовленной пищи объему разовых порций и

количеству воспитанников;

- проводят просветительскую работу с педагогами и родителями воспитанников;

3.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

#### **IV. Требования к оформлению документации.**

4.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции и др.

4.2. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

#### **V. Заключительные положения.**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Администрация МДБОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

5.3. Администрация МДБОУ обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

Инструкция №1.

## **Для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд.**

### **1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в 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.

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

### **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, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном 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 нее 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 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.

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 и 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 ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. 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.

4.5. 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 корни, 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.

4.7. 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 привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

#### **5. Критерии оценки качества блюд**

5.1 «К раздаче допускается» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией, либо незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

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

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

Составила медицинская сестра МДБОУ ЦРР д/с №2 «Рябинка» Н.Е. Гусева

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МДБОУ ЦРР д/с №2 «Рябинка»  
\_\_\_\_\_ М.В. Штыхина

## ИНСТРУКЦИЯ №2.

### Для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.

#### 1. Общие положения

1.1. Заведующий хозяйством производит входной контроль получаемых продуктов в МДБОУ. А именно проверяет, как доставляются продукты в МДБОУ: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складываются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки), поставляющую продукты в МДБОУ.

1.2. Заведующий хозяйством обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на **каждый вид** продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. Следует проверять качество поступающей продукции по Журналу бракеража скоропортящихся продуктов, который ведется по категориям продукции (мясо, масло сливочное, молоко, сметана и т. п.). В нем должны быть ежедневные отметки заведующего хозяйством, ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. В целях предупреждения возможности пищевых отравлений следует обращать особое внимание на изолированное хранение таких продуктов, как мясо, рыба, молоко и молочные продукты.

Необходимо проверять соблюдение условий хранения продуктов – недопустимо, когда сырое мясо или рыба хранятся рядом с молочными продуктами или продуктами, которые идут в питание детей без тепловой обработки. Все продукты должны храниться в контейнерах, имеющих соответствующую маркировку. Грубым нарушением является, например, хранение продуктов, подлежащих тепловой обработке, в емкостях для продуктов, не подлежащих тепловой обработке, или использование промаркированного инвентаря не по назначению.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

#### 2. Функции.

На заведующего хозяйством, ответственного за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

##### 2.1. Обеспечение:

- своевременного заказа, получения, сохранности и хранения продуктов питания;
- правильной выдачи (по весу, согласно меню-раскладке) продуктов питания, соблюдение сроков реализации;
- необходимым набором продуктов на 10 дней.

#### 3. Должностные обязанности.

Для выполнения возложенных на него заведующий хозяйством обязан:

- 3.1. Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- 3.2. Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- 3.3. Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешенных в МДБОУ);
- 3.4. Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- 3.5. Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- 3.6. Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- 3.7. Соблюдать режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.

- 3.8. Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- 3.9. Осуществляет обсчёт меню- требований в количественном и суммарном выражении;
- 3.10. Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований-заявок на продукты питания.
- 3.11. Выдавать продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- 3.12. Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- 3.13. Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- 3.14. Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- 3.15. Сдавать отчёт в бухгалтерию не позднее 30-го числа каждого месяца, следующего за отчётным.
- 3.16. Принимать участие в проведении инвентаризаций.
- 3.17. Следить за санитарным состоянием кладовой.
- 3.18. Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.
5. Ответственность.
- 5.1. Заведующий хозяйством несет ответственность:
- за сохранность продуктов;
  - за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами ;
  - за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
  - за соблюдением норм выдачи продуктов;
  - за получение качественных продуктов и наличие сопроводительных документов к ним;
  - за своевременный заказ продуктов;
  - за своевременное списание недоброкачественных продуктов ;
  - за выполнение настоящей инструкции.
- 5.2. За совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
- 5.3. За причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- 5.4. За неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка МДБОУ, иных локальных нормативных актов, законных распоряжений руководителя МДБОУ, должностных обязанностей, установленных настоящей инструкцией кладовщик несет дисциплинарную ответственность в порядке, определенном трудовым законодательством. За грубое нарушение трудовых обязанностей в качестве дисциплинарного наказания может быть применено увольнение.
- 5.5. За нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации хранения и реализации продуктов в ДОУ кладовщик привлекается в административной ответственности в порядке и случаях, предусмотренных административным законодательством РФ.
- 5.6. За виновное причинение образовательному учреждению или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность (за продукты и все имущество кладовой) в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством РФ.

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МДБОУ ЦРР д/с №2 «Рябинка»  
М.В. Штыхина  
Приказ № 145 от « 25 » декабря 2014г..

## **Признаки доброкачественности основных продуктов, используемых в детском питании.**

### **Мясо**

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса - мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета. Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой - небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

### **Колбасные изделия**

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

### **Рыба**

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры ярко-красного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный.

У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущей жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

### **Молоко и молочные продукты**

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый.

Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

**Творог** имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную

консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

**Сметана** должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

**Сливочное масло** имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира. Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

### **Яйца**

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.



## ИНСТРУКЦИЯ №3.

### **Для комиссии по списанию и инвентаризации продуктов питания.**

#### 1. Общие положения

1.1. В своей работе комиссия руководствуется:

- нормативными и методическими материалами по вопросам организации складского хозяйства;
- стандартами и техническими условиями на хранение продуктов питания;
- Уставом МДБОУ;
- Правилами внутреннего трудового распорядка;
- приказами заведующей МДБОУ;
- настоящей инструкцией.

1.5. Комиссия детского сада должен знать:

- санитарно-эпидемиологические правила;
- правила учёта хранения, движения материальных ценностей на складе;
- правила оформления сопроводительных документов на продукты питания;
- способы хранения продуктов и сырья от порчи при разгрузке и хранении на складе;
- правила ведения складского хозяйства;
- ассортимент хранящихся в кладовой продуктов, их качественные характеристики (виды, сортность) продуктов, правила хранения и сроки реализации продуктов;
- правила применения складского измерительного инструмента и способы его проверки на пригодность к работе;
- условия договоров на перевозку и хранение грузов;
- правила проведения инвентаризации;
- Правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной защиты;
- Правила внутреннего трудового распорядка;
- действия в экстремальных условиях.

#### 2. Функции

На комиссию возлагаются следующие функции:

2.1. Обеспечение:

- проведения инвентаризации продуктов питания;
- при необходимости списание недоброкачественных продуктов питания;
- составлять соответствующие документы ( ведомость инвентаризации, акты списания)

#### 3. Права

Комиссия имеет право:

- 3.1. Требовать от руководства создания необходимых условий для выполнения полномочий
- 3.2. Вносить предложения по улучшению организации работы
- 3.3. Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов.
- 3.4. Определение доброкачественности продуктов проводить по следующей методики.

#### **Методика определения качества продуктов.**

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном 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. Вкус продуктов, 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.

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий МДБОУ ЦРР д/с №2 «Рябинка»

М.В. Штыхина

Приказ № 145 от « 25 » декабря 2014г..

..

**План работы бракеражной  
комиссии в МДБОУ ЦРР  
д/с №2 «Рябинка»  
на 2014/2015 учебный год**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль закладки основных продуктов питания в котлы на пищеблоке	1 раз в квартал	Председатель комиссии, члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии, члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии, члены комиссии
Отчет о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Члены комиссии

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заведующий МДБОУ ЦРР д/с №2 «Рябинка»  
\_\_\_\_\_ М.В. Штыхина  
Приказ № 145 от « 25 » декабря 2014г..

**План мероприятий  
контроля организации питания  
по МДБОУ ЦРР д/с №2 «Рябинка»  
на 2014-2015 учебный год**

№	Мероприятия	Дата	Ответственные
<b>Организационная работа</b>			
	Издание приказов по организации питания на 2014-2015 учебный год	30 августа	Заведующий МДБОУ
	Разработка плана работы по организации питания ДОУ на 2014-2015 учебный год	август	Мед.сестра
	Контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования	ежедневно	Завхоз, повар
	Приобретение спецодежды для повара	сентябрь	Завхоз
	Разработка нормативно-методической документации для организации контроля за питанием детей в ДОУ	август	Мед.сестра
	Замена посуды для пищеблока: кастрюли, тазы, ножи, доски.	сентябрь	Завхоз
	Своевременная замена колотой посуды.	По мере необходимости	Завхоз
	Утверждение и апробирование новых технологических карт	по мере необходимости	Мед.сестра повар
	Приобретение скатертей для групп.	В течении года	Завхоз
<b>Работа с родителями</b>			
1.	Информирование родителей об ассортименте питания детей (меню на сегодня).	ежедневно	Мед.сестра
2.	Индивидуальное консультирование родителей детей с плохим аппетитом.	по мере необходимости	Мед.сестра, воспитатель
3.	Консультирование по вопросам организации питания детей в семье через уголки для родителей	1 раз в месяц	Мед.сестра
4.	Фотовыставка «Питание и воспитание»	ноябрь	Воспитатели
5.	Выпуск газеты «Поговорим о правильном питании»	январь	Мед.сестра
6.	Групповые родительские собрания «Питание – основа здоровья детей»	январь	Мед.сестра, воспитатели групп
7.	Заседание родительского комитета по организации питания в ДОУ. Выполнение натуральных норм.	Март	Воспитатели групп
8.	Конкурс рецептов «Любимое блюдо нашей семьи»	апрель	Воспитатели групп
<b>Работа с кадрами</b>			
	Проверка знаний СанПиН повара.	Сентябрь	Заведующий МДБОУ, мед.сестра
	Консультация для младших воспитателей на тему: «Организация процесса питания».	Октябрь	Мед.сестра
	Оперативный контроль «Привитие культурно - гигиенических навыков».	Ноябрь	Заведующий МДБОУ, мед.сестра, ст. воспитатель

	Производственное совещание: 1. «Роль младшего воспитателя в организации питания детей» 1. «Отчет комиссии по контролю за организацией питания детей в группах»	декабрь	Воспитатель мл. воспитатель
5.	Педагогический совет «Организация питания воспитанников в ДОУ».	март	Ст. воспитатель, мед.сестра
<b>Работа с детьми</b>			
1.	Обучение детей основам здорового питания.	В течении года	Воспитатели мл.воспитатели
2.	Выставка детского творчества из соленого теста «Мы лепили и катали, в печке русской выпекали».	Октябрь	Воспитатели
3.	Коллаж «Приглашаем к столу»	ноябрь	Воспитатели старшая группа
4.	Экскурсия детей на пищеблок.	ноябрь	Воспитатели
5.	Праздник «Путешествие в страну полезных продуктов»	декабрь	Воспитатели старшая группа
6.	Выставка детского творчества из круп «Мы фантазеры»	апрель	Воспитатели подготовительная группа
7.	Изготовление макета «Живые витаминки»	май	Воспитатели старшая группа
<b>Контроль за организацией питания</b>			
1.	Осуществление осмотра при поступлении каждой партии продукции	ежедневно	Завхоз, повара
2.	Соблюдение правил хранения и товарного соседства	ежедневно	Завхоз, повара
3.	Контроль за санитарным состоянием рабочего места	ежедневно	Мед.сестра
4.	Соблюдение санитарных требований к отпуску готовой продукции	ежедневно	повара
5.	Соблюдение и выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания	ежедневно	повара
6.	Соблюдение технологических инструкций	ежедневно	повара
7.	Снятие суточной пробы и отбор для хранения	ежедневно	повара
8.	Обеспечение С-витаминизации и йодирования рациона питания.	ежедневно	Мед.сестра, повара
9.	Осуществление контроля качества продукции, наличия товаросопроводительных документов, ведение учётно-отчётной документации	постоянно	Завхоз
10.	Контроль за закладкой продуктов на пищеблоке	1 раз в квартал	Бракеражная комиссия
11.	Осуществление входного контроля за условиями транспортировки продуктов питания от поставщиков	по мере привоза продуктов	Завхоз

12.	Контроль за организацией процесса кормления в группах	систематически	Мед.сестра, комиссия по питанию родители
13.	Контрольные взвешивания порций на группах	по мере необходимости	комиссия по питанию, родители
14.	Соблюдение инструкций выполнения технологических процессов на пищеблоке	постоянно	повара
15.	Соблюдение графика выдачи готовой продукции на группе	ежедневно	Повара, мл.воспитатели
16.	Контроль за состоянием уборочного и разделочного инвентаря на пищеблоке.	1 раз в месяц	Захоз, мед.сестра
17.	Контроль за температурным режимом в холодильных установках.	ежедневно	Мед.сестра, завхоз
18.	Снятие остатков продуктов питания на складе	1 раз в месяц	Завхоз, гл. бухгалтер
19.	Анализ выполнения натуральных норм питания	1 раз в месяц	Мед.сестра
<b>Работа с поставщиками</b>			
1.	Заключение договора на поставку продуктов.	1 раз в год	Завхоз
2.	Подача заявок на продукты.	по мере необходимости	Завхоз
3.	Постоянный контроль за качеством поставляемых продуктов.	По мере поступления	Завхоз, мед.сестра





