

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 16 «БРИГАНТИНА»**

Адрес: 456080, Россия, Челябинская область, г. Трёхгорный, ул. 60 лет Октября д.15а.

ИНН/КПП 7405006645/ 740501001

Телефон (35191) 6-22-93, факс (35191) 6-02-44

ПРИКАЗ

№ 2 «ОД» от «09» января 2017г.

О создании бракеражной комиссии

На основании постановления главного государственного санитарного врача РФ от 15.05.2013г. № 26 «Об утверждении СанПин 2.4.1.3049-13» раздела IX “Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Ежедневно проводить оценку качества готовых блюд и кулинарных изделий. При этом указывать дату, время изготовления продукта, его наименования, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, фамилию, имя, отчество поваров приготовивших пищу, фамилию, имя, отчество проводившего органолептическую оценку (снятие пробы): подписи членов бракеражной комиссии п.14.23 СанПин 2.4.1.3049-13.

Срок – ежедневно.

Ответственные повар, шеф-повар приготовившие
пищу, медсестра, заведующий

2. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - заведующего Бохан Т.А. (и.о.заведующего на период её отсутствия Шиятая О.С.- зам.зав.по УВР);
 - и.о. шеф-повара Козловой О.К.;
 - повара Омельчук Н.А., Валиевой М.А., Старцевой Е.М. (по графику работы);
 - медсестра Чубарова Н.Р.

3. Результаты контроля регистрировать в бракеражном журнале готовой кулинарной продукции под роспись.

Срок – ежедневно

Ответственные шеф-повар; повара, медсестра

4. Перед раздачей пищи на группы осуществлять отбор проб всех готовых блюд. Суточную пробу отбирать в полном объеме: порционные блюда – в полном объеме; I блюда, гарниры, напитки (3 блюда) в количестве не менее 100г; порционные 2 блюда (биточки, котлеты, бутерброды, колбасу), сдобу – оставлять поштучно, целиком (в объеме 1 порции) п.14.24 СанПин 2.4.1.3049-13.
5. Пробу отбирать прокипяченной ложкой в прокипяченную посуду (банку) с плотно закрывающейся крышкой). Помещать пробу в отдельный контейнер и хранить 48 часов при температуре $+2^{\circ}\text{C}$, $+6^{\circ}\text{C}$ в холодильнике.
6. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Срок – ежедневно

Ответственный медсестра детского сада

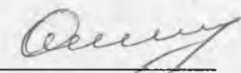
7. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы возложить на медицинский персонал детского сада (Чубарову Н.Р.)
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «ДС № 16 «Бригантина»

 Т.А. Бокхан

С приказом ознакомлены:

Зам. заведующего по УВР

 /О.С. Шиятая/

Шеф-повар

 /О.К. Козлова/

Повар

 /Н.А. Омельчук/

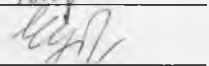
Повар

 /Е.М. Старцева/

Повар

 /М.А. Валиева/

Медицинский работник

 /Н.Р. Чубарова/

Исполнитель:

Делопроизводитель: Новикова Н.Е.

2 экз.

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДА ТРЕХГОРНОГО**

456080, г. Трёхгорный Челябинской обл., ул. Карла Маркса, 19
тел. (факс) 6-18-97; e-mail: med@trg.ru

ИНН 7457001567

ПРИКАЗ

от 14 » 12 2017 г.

№ 445, ОД

О введении меню в ДОУ на зимний период 2018 г

В целях соблюдения рационального сбалансированного питания детей в дошкольных образовательных учреждениях, выполнения норм питания в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, наименьшей замены и перерасчета отходов по продуктам питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1 Руководителям дошкольных образовательных учреждений ввести с 01.01.2018г. примерное меню 1 «зима» 2017», в соответствии рекомендуемого суточного набора продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях (приложение № 10 к СанПиН 2.4.1.3049-13).
- 2 Замену блюд в случае необходимости производить в соответствии таблице взаимозаменяемости продуктов, технологическим карточкам, с перерасчетом химического состава нового набора продуктов, по письменному распоряжению руководителя ДОУ.
- 3 Контроль исполнения настоящего приказа возложить на специалиста Управления образования по организации питания.
- 4 Ежемесячно до 8 числа месяца, следующего за отчетным, представлять отчеты по выполнению натуральных норм питания в Управление образования.

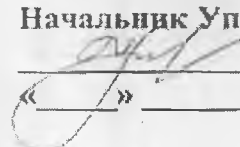
Начальник
Управления образования



И.А.Первухина

УТВЕРЖДАЮ:

Начальник Управления образования

 И.А. Первухина

« » 2017г.

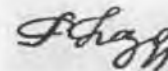
ПРИМЕРНОЕ МЕНЮ-РАСКЛАДКА

для детей раннего и дошкольного возраста с 12-часовым пребыванием в детском саду на зимний период 2018 года,
смещенное на один месяц.

1. Замену блюд в случае необходимости производить согласно таблице взаимозаменяемости с учетом коэффициента отхода продукта при холодной обработке по письменному распоряжению руководителя ДООУ и с перерасчетом химического состава набора продуктов измененной раскладки.
2. Приготовление блюд производить строго по технологическим карточкам.
3. При обработке пищевых продуктов и приготовлении блюд строго выдерживать точность в пространстве и по времени.
4. В меню раскладке:
числитель – норма продукта с 3 до 7 лет.
знаменатель – норма продукта с 1,5 до 3 лет.

Специалист Управления образования

по организации питания детей в ДООУ



Р.И. Ноздрева

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ЦЕНТР ГОСУДАРСТВЕННОГО
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА в г. Москве**

15.10.98 №5/3 5-211

**Департамент
потребительского рынка и услуг Правительства Москвы
Зам. руководителя Департамента Варфоломеевой ВЛ.
*Об оставлении суточной пробы на объектах организованного питания детей
и подростков***

Уважаемая Валентина Леонидовна!

Центр Госсанэпиднадзора в г. Москве разъясняет, что в целях контроля за доброкачественностью и безопасностью готовой пищи на всех объектах организованного питания детей и подростков в обязательном порядке должна оставляться суточная проба.

Суточная проба отбирается от каждой партии производимой кулинарной продукции медицинским работником или специально выделенным сотрудником пищеблока под руководством медработника в стерильные промаркированные емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) оставляются в количестве не менее 200 г. Гарнир оставляют в отдельной емкости. Порционные вторые блюда, биточки, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды, выпечные изделия и т.п. оставляются поштучно (в объеме одной порции), целиком, в количестве не менее 100г.

Посуда (емкости и крышки) для хранения суточной пробы обрабатывается кипячением в течение не менее 5 минут.

Готовые к употреблению изделия промышленного производства в индивидуальной упаковке, упакованные поштучно, оставляются в потребительской упаковке.

В случае, если на пищеблоке детского или подросткового учреждения организована только реализация (раздача) готовых блюд и кулинарных изделий (буфет-раздаточная), при условии соблюдения сроков реализации (2-3 часа) суточная проба оставляется только на базовом предприятии общественного питания.

Суточная проба готовых к употреблению изделий промышленного производства в индивидуальной упаковке при условии соблюдения сроков реализации и условий хранения может оставляться только на базовом предприятии общественного питания. При наличии на складе остатка от партии реализуемой продукции суточная проба не оставляется.

В случае, если доставка продукции на пищеблоки организована из расчета суточной потребности в продуктах, и при условии строгого соблюдения сроков и условий хранения суточную пробу колбасных изделий, сосисок и других готовых к употреблению гастрономических изделий, а также консервов промышленного производства, содержимое которых может использоваться в пищу без термической обработки, допускается оставлять только на базовом предприятии общественного питания. В столовой детского или подросткового учреждения в обязательном порядке должны оставляться блюда, заправляемые соусами, подливками или маслом.

Оставление суточной пробы подразумевает ее хранение в течение суток с момента окончания реализации данной партии продукции в специально отведенном в холодильнике месте при температуре +2...+6 °С.

С уважением Главный врач

И.Н. Филатов