



РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ « КУЛИНСКИЙ РАЙОН »  
КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КАЯЛИНСКАЯ СОШ – сад имени БАДАВИ РАМАЗАНОВА»  
ИНН 0518002198 ОГРН 1160521050018  
368390 РД, с. Кая Е-mail: [kayasosh-sad@mail.ru](mailto:kayasosh-sad@mail.ru) Тел.: 8(928) 058 79 02

« 28 » февраль 2020 г

№ 26

Приказ

Об организации питания в детском саду

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиНа 2.4.1.3049-13; санитарными правилами устройства и содержания детских дошкольных учреждений от 20.03.1985 г. № 323185, организации сбалансированного рационального питания детей в детском саду МКОУ «Каялинская СОШ-сад им. Б.Рамазанова» (далее ДОУ)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Возложить на Каллаеву Ирину Шамиловну, заместителя директора по дошкольному образованию следующих обязанностей с 1 марта 2020:
  - составление и утверждение ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюд для разного возраста в соответствии с утвержденным 10-дневным меню;
  - организация замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов с оформлением бланка замены установленного образца;
  - подготовка меню на следующий день для вывешивания в коридоре за подписью строго до 15.00 часов;
  - ответственность за работу пищеблока на заведующую хозяйством;
  - ответственность за бракераж поступающих продуктов согласно приложения
2. Утвердить график пятиразового питания и выдачи готовых блюд в пищеблоке

Завтрак	08.10-08.35
2-й завтрак	09.30-09.55
Обед	11.35-12.00
Полдник	15.40-16.10



3. Сотрудникам пищеблока: повару и помощнику воспитателя:

- работать только в соответствии с утвержденным меню;
- строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи;
- своевременно получать необходимые по меню продукты точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- закладку продуктов производить согласно меню-раскладке;
- ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
- выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
- отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего дня;
- при работе на технологическом оборудовании строго руководствоваться. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки соблюдать санитарно-противоэпидемические требования;
- своевременно проходить профилактический медицинский осмотр;
- неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностной инструкции, инструкций по охране труда и ТБ и инструкций по работе с оборудованием;
- не допускать вход посторонних лиц на пищеблок;
- возложить на работников пищеблока в свою рабочую смену нести персональную ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря;
- работникам пищеблока раздеваться и хранить личные вещи в специально отведенном месте.

4. Каллаевой И.Ш. проверить наличие в пищеблоке следующей документации:

- инструкция по охране труда и технике безопасности;
- должностные инструкции;
- инструкции по соблюдению санитарно-эпидемиологического режима;
- технологические карты приготовления блюд;
- график закладки продуктов;
- график выдачи готовых блюд;
- нормы готовых блюд;
- журнал учёта детей по питанию.
- журнал отбора суточных проб.
- журнал учета проведения генеральных уборок (1 раз в месяц)
- книга учета отходов мясных продуктов;

- хранение суточной пробы в стерильной стеклянной посуде с плотно закрывающейся крышкой в отдельном холодильнике в течение 48 час. при температуре  $+2^{\circ}$  -  $+6^{\circ}$  С. инструкцией по охране труда
  - вымеренную посуду с указанием объема блюд.
5. Ответственность за организацию питания детей в группе несут воспитатель Курбанмагомедова С.Ю. и помощник воспитателя Ибрагимова М.К.
  6. Общий контроль за организацией питания в ДОУ возложить на Каллаеву И.Ш., заместителя директора по дошкольному образованию.

Директор МКОУ  
«Каялинская СОШ-сад им. Б.Рамазанова»: **А.Т.Гаммакуева**



*С приказом ознакомлена:*

*Каллаева И.Ш.  
К.магомедова С.Ю.  
Ибрагимова М.К.  
Бураханова К.З.*



## **Инструкция для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания**

### **1. Общие положения.**

- Кладовщику необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. А именно проверить, как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складировются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки) имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОУ.
- 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 кладовщика, 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).
- 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.
- В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

### **2. Функции.**



На лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания возлагаются следующие функции:

- 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 функций лицо, ответственное за бракераж поступающих продуктов питания обязан:

- Следить за наличием и исправностью оборудования и инвентаря, противопожарных средств, состоянием помещений кладовой и обеспечивать их своевременный ремонт.
- Организовывать проведение погрузочно-разгрузочных работ в кладовой с соблюдением норм, правил и инструкций по охране труда.
- Проверять соответствие принимаемых продуктов сопроводительным документам и требованиям к качеству продуктов (наличие сертификата, соблюдение перечня продуктов разрешённых в ДОУ);
- Обеспечивать сбор, хранение и своевременный возврат тары на базу.
- Получать продукты от поставщиков согласно накладной, осуществлять взвешивание и сырой бракераж продуктов.
- Обеспечивать сохранность продуктов питания, соблюдая товарное соседство.
- Соблюдать режим хранения продуктов; имеет 10-дневный запас продуктов.
- Вести ежедневный учёт движения продуктов по наименованиям, количеству и цене в карточках складского учёта.
- Осуществлять обшчёт меню-требований в количественном и суммарном выражении;
- Участвовать в составлении меню-раскладки на каждый день и требований- заявок на продукты питания.
- Выдавать продукты повару по весу, указанному в меню-раскладке.
- Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- Следить за своевременной реализацией продуктов питания.
- Следить за правильным хранением быстропортящихся продуктов и продуктов длительного хранения.
- Составлять дефектные ведомости на недостачу и порчу продуктов.
- Обеспечивать своевременное составление заявок на продукты питания.
- Принимать участие в проведении инвентаризаций.
- Следить за санитарным состоянием кладовой.
- Соблюдать требования пожарной безопасности в складских помещениях.

### 4. Ответственность.



(кладовщик) несет ответственность:

- за сохранность продуктов;
- за своевременное обеспечение детей свежими, доброкачественными продуктами;
- за соблюдение санитарно-гигиенического режима в кладовых;
- за соблюдение 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.
- за совершенные в процессе осуществления своей трудовой деятельности правонарушения в пределах, определяемых действующим административным, уголовным и гражданским законодательством РФ;
- за причинение материального ущерба в пределах, определенных действующим трудовым, уголовным и гражданским законодательством РФ.
- за неисполнение или ненадлежащее исполнение без уважительных причин Устава и Правил внутреннего трудового распорядка ДОУ, иных локальных нормативных актов, 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.
- 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.
- за 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.

### **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



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.



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.