

Российская Федерация  
Ханты–Мансийский автономный округ - Югра  
(Тюменская область)  
Муниципальное образование Октябрьский район  
Управление образования и молодёжной политики администрации Октябрьского района

---

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад общеразвивающего вида «Дюймовочка»  
(МБДОУ «ДСОВ «Дюймовочка»)  
628126, ул. Крымская, 40, гп. Приобье, Октябрьский район, Тюменская область,  
ХМАО-Югра, официальный сайт: <http://thumbelina-ds2012.86.i-schools.ru>  
тел./факс 8 (34678) 3-32-56, электронный адрес: [thumbelina-ds@oktregion.ru](mailto:thumbelina-ds@oktregion.ru)

---

СОГЛАСОВАНО  
Председатель Управляющего Совета  
МБДОУ «ДСОВ «Дюймовочка»  
М.Ю. Гущина *Гущина*



УТВЕРЖДЕНО  
Приказом заведующего  
МБДОУ «ДСОВ «Дюймовочка»  
от « 25 » декабря 2020 г. № 230-од

**Положение  
об организации питания воспитанников  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад общеразвивающего вида «Дюймовочка»**

пгт.Приобье,2020

## **1. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение об организации питания воспитанников муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида «Дюймовочка» (далее – Положение) разработано в соответствии с законодательными актами Российской Федерации, Уставом муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида «Дюймовочка» (далее по тексту – ДОО или дошкольная образовательная организация):

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28;

1.2. Положение определяет основные цели и задачи организации питания воспитанников дошкольной образовательной организации, в том числе воспитанников дошкольной образовательной организации нуждающихся в лечебном и диетическом питании, устанавливает требования к организации питания детей, порядок поставки пищевых продуктов, условия и сроки их хранения, нормы питания, регламентирует порядок организации и учёта питания, ведения документации, ответственность и контроль, а также финансирование расходов на питание.

1.3. Дошкольная образовательная организация обеспечивает рациональное сбалансированное питание воспитанников в соответствии с их возрастом и временем пребывания в дошкольной образовательной организации по установленным нормам.

1.4. Организация питания воспитанников в дошкольной образовательной организации осуществляется за счет средств бюджета Октябрьского района в рамках финансирования муниципального задания на календарный год, за счет внебюджетных средств родительской платы за присмотр и уход за детьми.

1.5. Действие настоящего Положения распространяется на всех воспитанников дошкольной образовательной организации.

## **2. Организационные принципы и требования к организации питания**

### **2.1. Способ организации питания**

2.1.1. Дошкольная образовательная организация самостоятельно предоставляет питание воспитанникам на базе пищеблока дошкольной образовательной организации. Обслуживание воспитанников осуществляется штатными работниками дошкольной образовательной организации, имеющими соответствующую квалификацию, прошедшими предварительный (при поступлении на работу) и периодический медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, вакцинацию, имеющими личную медицинскую книжку установленного образца.

Предоставление питания воспитанникам организуют назначенные заведующим дошкольной образовательной организации ответственные работники из числа заместителей заведующего, кладовщик, повара, работники пищеблока, воспитатели, младшие воспитатели.

2.1.2. По вопросам организации питания дошкольная образовательная организация взаимодействует с родителями (законными представителями) воспитанников, с

Управлением образования и молодежной политики администрации Октябрьского района.

2.1.3. Питание воспитанников организуется в соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания.

2.1.4. Питание детей соответствует принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать жарку блюд, а также продукты с раздражающими свойствами. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать установленные санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2.1.5. В целях профилактики гиповитаминозов в ДОО проводится круглогодичная искусственная С-витаминизация готовых блюд. Препараты витаминов вводят в третье блюдо после охлаждения непосредственно перед выдачей. Витаминизированные блюда не подогревают.

2.1.6. Выдача пищи из пищеблока ДОО осуществляется по утвержденному графику, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией, персональный состав которой, ежегодно, перед началом учебного года, утверждается приказом руководителя ДОО. В состав бракеражной комиссии включается заведующий (или его заместитель), медицинский работник по согласованию с медицинским учреждением, обслуживающим ДОО, повара, участвующие в приготовлении горячего питания. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

Деятельность бракеражной комиссии осуществляется в ежедневном режиме и регламентируется отдельным локальным нормативным актом, который является приложением к настоящему Положению (приложение № 1 к Положению).

2.1.7. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование запрещенных СанПиН пищевых продуктов, блюд.

2.1.8. При транспортировке пищевых продуктов необходимо соблюдать условия, обеспечивающие их сохранность, предохраняющие от загрязнения, с учетом санитарно-эпидемиологических требований к их перевозке.

2.1.9. Продукция поступает в таре производителя или поставщика.

2.1.10. Все поступающие в ДОО продукты питания должны быть укомплектованы в соответствии с требованиями, иметь товаросопроводительную документацию и документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых продуктов.

Продукты должны быть в упаковке, соответствующей характеру поставляемого товара. Упаковка должна предохранять груз от всякого рода повреждений. Дата изготовления, срок реализации, данные ГОСТа, указанные на упаковке товара должны полностью соответствовать данным на самом товаре и данным в сопроводительных документах на данный товар.

2.1.11. Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования должны иметь специальную одежду и личные медицинские санитарные книжки.

2.1.12. Входной контроль поступающих пищевых продуктов осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом руководителя ДОО и Комиссия по приемке товаров. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не

имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2.1.13. Пищевые продукты хранят в соответствии с условиями их хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами.

2.1.14. Устройство, оборудование и содержание пищеблока должно соответствовать санитарным правилам к организациям общественного питания.

2.1.15. Всё технологическое и холодильное оборудование должно быть в рабочем состоянии.

2.1.16. Технологическое оборудование, инвентарь, столовая и кухонная посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

2.1.17. Для приготовления пищи используется необходимое технологическое электрооборудование (электрическая плита, электромясорубка, овощерезка и т.п.).

2.1.18. В помещениях пищеблока проводят ежедневную влажную уборку, генеральную уборку по утвержденному графику.

2.1.19. Ежедневно, перед началом работы, медицинским работником проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал сотрудников.

Не допускаются или немедленно отстраняются от работы больные работники или работники при подозрении на инфекционные заболевания. Не допускаются к работе по приготовлению блюд и их раздаче, работники, имеющие на руках нагноения, порезы, ожоги.

2.1.20. Работникам пищеблока запрещается во время работы носить кольца, серьги, закалывать спецодежду булавками, принимать пищу и курить на рабочем месте, в том числе прерываться для курения во время рабочей смены.

## **2.2. Условия организации питания**

2.2.1. В соответствии с требованиями СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 в дошкольной образовательной организации выделены производственные помещения для приема и хранения продуктов, приготовления пищевой продукции. Производственные помещения оснащены механическим, тепловым и холодильным оборудованием, инвентарем, посудой и мебелью.

2.2.2. Закупка пищевой продукции и сырья осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд».

2.2.3. Для организации питания в дошкольной образовательной организации имеются следующие документы:

- приказ об организации питания воспитанников;
- приказ об организации питьевого режима воспитанников;
- меню приготавливаемых блюд;
- ежедневное меню;
- индивидуальное меню (разрабатывается по потребности в лечебном или диетическом питании воспитанников);
- технологические карты кулинарных блюд;
- ведомость контроля за рационом питания;

- график смены кипяченой воды;
- программу производственного контроля;
- инструкцию по отбору суточных проб;
- инструкцию по правилам мытья кухонной посуды;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал санитарно-технического состояния и содержания помещений пищеблока;
- контракты на поставку продуктов питания.

### **2.3. Меры по улучшению организации питания**

2.3.1. В целях совершенствования организации питания воспитанников администрация дошкольной образовательной организации совместно с воспитателями:

- организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания воспитанников;
- оформляет информационные стенды, посвященные вопросам формирования культуры питания;

- для обеспечения преемственности питания, родителей (законных представителей) информирует об ассортименте питания ребёнка, размещая информацию о меню на раздаче и в приёмных возрастных групп, с указанием полного наименования блюд, их выхода.

- проводит с родителями (законными представителями) воспитанников беседы, лектории и другие мероприятия, посвященные вопросам роли питания в формировании здоровья человека, обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания и пропаганды здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

- содействует созданию системы общественного информирования и общественной экспертизы организации питания в детском саду с учетом широкого использования потенциала управляющего совета;

- проводит мониторинг организации питания и направляет в Управление образованием и молодежной политики администрации Октябрьского района, сведения о показателях эффективности реализации мероприятий.

### **3. Порядок предоставления приемов пищи и питьевой воды воспитанникам**

#### **3.1. Обязательные приемы пищи**

3.1.1. Всем воспитанникам предоставляется необходимое количество обязательных приемов пищи в зависимости от продолжительности нахождения воспитанника в детском саду. Кратность приемов определяется по нормам, установленным приложением 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.2. Отпуск приемов пищи осуществляется по заявкам воспитателей. Заявка на количество питающихся предоставляется ответственными работниками работникам пищеблока накануне и уточняется на следующий день не позднее 7:30.

3.1.3. Время приема пищи воспитанниками определяется по нормам, установленным в таблице 4 приложения 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

3.1.4. Воспитаннику прекращается предоставление обязательных приемов пищи:

- на время воспитательно-образовательной деятельности с применением дистанционных технологий;
- при переводе или отчислении воспитанника из дошкольной образовательной организации.

#### **3.2. Питьевой режим**

3.2.1. Питьевой режим воспитанников обеспечивается двумя способами: используется упакованная (расфасованная) питьевая вода, а также кипячёная питьевая вода при условии её хранения не более 3-ёх часов.

3.2.2. для питьевого режима используется посуда из расчёта количества списочного состава воспитанников, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды.

3.2.3. Свободный доступ к питьевой воде обеспечивается в течение всего времени пребывания детей в детском саду.

3.2.4. При организации питьевого режима соблюдаются правила и нормативы, установленные в разделе VIII. Особенности организации общественного питания детей. СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

#### **4. Порядок учета питающихся**

4.1. Ежегодно, перед началом нового учебного года, руководителем дошкольной образовательной организации издаётся приказ об организации питания воспитанников, назначаются ответственные, определяются их функциональные обязанности.

4.2. Ежедневно медицинским работником ведётся учёт питающихся детей с занесением данных в Журнал учета посещаемости.

4.3. В случае снижения численности детей, если закладка продуктов для приготовления завтрака произошла, порции отпускаются другим детям, как дополнительное питание, предпочтительно воспитанникам старшего дошкольного возраста в виде увеличения нормы блюда.

4.4. В случае увеличения числа довольствующихся оформляется меню – требование на до получение продуктов питания, меню – требование на до получение блюд.

4.5. С последующим приемом пищи (дополнительный завтрак, обед, полдник, ужин) дети, отсутствующие в дошкольной образовательной организации, снимаются с питания, а продукты, оставшиеся не востребованными, возвращаются на склад с оформлением акта возврата не востребованных продуктов питания.

4.6. Возврату подлежат все пищевые продукты, указанные в меню - раскладке, за исключением продуктов, затраченных для приготовления завтрака.

4.7. Учет продуктов питания на складе проводится путем отражения их поступления, расхода и вывода остатков по наименованиям и сортам в количественном выражении, отражается в накопительной ведомости, предназначенной для учета и анализа поступления продуктов в течение месяца.

#### **5. Меры социальной поддержки**

5.1. Компенсация родительской платы за питание предоставляется родителям (законным представителям) всех воспитанников детского сада. Размер компенсации родительской платы зависит от количества детей в семье и составляет:

- на первого ребенка – 20 процентов;
- на второго ребенка – 50 процентов;
- третьего и последующих детей – 70 процентов.

5.2. Основанием для получения родителями (законными представителями) воспитанников компенсационных выплат является предоставление подтверждающих документов.

#### **6. Организация питания детей лечебным и диетическим питанием**

6.1. Для воспитанников ДОО, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организуется лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) назначениями лечащего врача.

6.2. Индивидуальное меню разрабатывается специалистом – диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача)

## **. Контроль за организацией питания**

### **7.1. Производственный контроль за организацией питания воспитанников**

7.1.1. Производственный контроль осуществляется в соответствии с Программой организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в дошкольной образовательной организации (далее по тексту - Программа производственного контроля). Программа производственного контроля составляется в соответствии с требованиями санитарного законодательства Российской Федерации, утверждается приказом руководителя дошкольной образовательной организации. Ежегодно проводится лабораторно - инструментальный контроль. Программа лабораторно - инструментального контроля утверждается приказом руководителя дошкольной образовательной организации.

7.1.2. Программа производственного контроля за формированием рациона питания детей включает вопросы контроля за:

7.1.3. обеспечением рациона питания, необходимого разнообразия ассортимента продуктов промышленного изготовления (кисломолочных напитков и продуктов, соков фруктовых, творожных изделий, кондитерских изделий и т.п.), а также овощей и фруктов – в соответствии с перспективным двух недельным меню и ежедневным меню;

7.1.4. правильностью расчетов необходимого количества продуктов (по меню-требованию и фактической закладке) – в соответствии с технологическими картами;

7.1.5. качеством приготовления пищи и соблюдением объема выхода готовой продукции;

7.1.6. соблюдением режима питания и возрастным объемом порций для детей;

7.1.7. качеством поступающих продуктов, условиями хранения и соблюдением сроков реализации.

### **7.2. Внутренний контроль за организацией питания**

7.2.1. Руководителем ежегодно разрабатывается и утверждается приказом план контрольных мероприятий за организацией питания в дошкольной образовательной организации в текущем учебном году.

7.2.2. Функциональные обязанности между работниками административно хозяйственного аппарата по осуществлению контролю за питанием в дошкольной образовательной организации:

- Руководитель (заведующий):

- осуществляет общее руководство организацией питания воспитанников дошкольной образовательной организации;

- издаёт организационно-распорядительные и локальные нормативные акты по вопросам организации питания воспитанников дошкольной образовательной организации, при необходимости вносит изменения в них;

- организует работу ответственных должностных лиц, специалистов по закупкам и поставки продуктов питания способами, определенными пунктом 2.3.2. настоящего Положения;

- участвует в контрольных мероприятиях по организации питания воспитанников дошкольной образовательной организации;

- является председателем бракеражной комиссии, входит в состав комиссии для проведения общественного контроля за питанием воспитанников;

- контролирует санитарное состояние помещений пищеблока, складских помещений, технологически процессов, качество сырья и приготовленной пищи, соблюдение ответственными работниками требований санитарного законодательства РФ;

- осуществляет плановые, внеплановые, оперативные проверки организации питания воспитанников в группах;
- организует работу по повышению квалификации работников пищеблока.

-Заместитель заведующего по административно – хозяйственной части:

- контролирует санитарное состояние помещений пищеблока, складских помещений, кухонного инвентаря и посуды, состояние материально – технической базы помещений пищеблока;
- осуществляет ежедневный контроль за работой технологического оборудования, холодильного оборудования, вентиляционной системы, системы доочистки воды;
- ежегодно организует работу по ревизии инженерных водопроводных сетей.

- Кладовщик:

- осуществляет работу в части выбора способа закупки и поставки пищевых продуктов в пределах своей компетенции;
- осуществляет работу с поставщиками в соответствии с договорными обязательствами (закупка(заказ), приемка, складирование (размещение), хранение продуктов питания); контролирует качество поступающих продуктов питания, их правильное хранение при транспортировке;

7.2.3. С целью обеспечения открытости работы по организации питания детей в дошкольной образовательной организации осуществляется общественный контроль, к участию в котором привлекаются члены родительского комитета, Управляющего Совета дошкольной образовательной организации.

Деятельность комиссии для проведения общественного контроля регламентируется отдельным локальным нормативным актом, который является приложением к настоящему Положению (приложение № 2 к Положению).

7.2.4. Мероприятия по организации внутреннего контроля включают в себя следующие вопросы оценки качества организации питания воспитанников ДОО:

- соблюдение натуральных норм;
- соответствие меню-раскладки рецептурам блюд;
- наличие технологических карт;
- организация питания для детей с пищевой аллергией и сахарным диабетом;
- физиологическая ценность питания;
- закладка пищевых продуктов, выход готовых блюд;
- проверка качества поступающих в дошкольную образовательную организацию пищевых продуктов;
- соблюдение технологии приготовления пищи;
- ведение установленной документации;
- наличие на пищеблоке справочных таблиц (сырые отходы, потери при тепловой обработке и т.п.);
- санитарное состояние помещений пищеблока, складских помещений, кладовых;
- наличие и состояние технологического и холодильного оборудования на пищеблоке;
- транспортировка пищевых продуктов;
- соблюдение режима питания воспитанников возрастных групп;



- правила подачи и приёма пищи, столовый этикет, организация дежурства детей;
- распределение обязанностей между ответственными работниками и должностными лицами дошкольной образовательной организации по вопросам организации питания обучающихся;
  - организация образовательной деятельности по дополнительным образовательным программам дошкольного образования, направленным на формирование потребности и привычки правильного и здорового питания;
  - проведение санитарно-просветительской работы с родителями (законными представителями) по вопросам организации детского питания;
  - педагогические аспекты организации питания обучающихся.

## **8. Ответственность**

8.1. Все работники дошкольной образовательной организации, отвечающие за организацию питания, несут ответственность за вред, причиненный здоровью воспитанников, связанный с неисполнением или ненадлежащим исполнением должностных обязанностей.

8.2. Работники детского сада, виновные в нарушении требований организации питания, привлекаются к дисциплинарной и материальной ответственности, а в случаях, установленных законодательством Российской Федерации, – к гражданско-правовой, административной и уголовной ответственности в порядке, установленном федеральными законами.

**Положение о бракеражной комиссии  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад общеразвивающего вида «Дюймовочка»**

**1. Общие положения**

1.1. Положение о бракеражной комиссии разработано для организации работы бракеражной комиссии муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад общеразвивающего вида «Дюймовочка» (далее – дошкольная образовательная организация или ДОО).

1.2. Бракеражная комиссия – комиссия общественного контроля организации и качества питания, сформированная в дошкольной образовательной организации в целях соблюдения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», осуществления контроля за организацией питания детей, качеством поставляемых пищевых продуктов.

1.3. Положение о бракеражной комиссии является приложением к Положению об организации питания воспитанников ДОО.

1.4. Бракеражная комиссия работает под руководством руководителя (заведующего) ДОО, который является председателем бракеражной комиссии.

1.5. Основными задачами деятельности бракеражной комиссии являются:

- оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
- контроль за полнотой вложения в котел пищевых продуктов;
- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного детского питания.
- 

**2. Порядок создания бракеражной комиссии, её состав**

2.1. Бракеражная комиссия ДОО создаётся руководителем дошкольной образовательной организации в соответствии с действующим санитарным законодательством Российской Федерации.

2.2. В состав бракеражной комиссии для проведения приёмочного контроля готовой пищи для питания детей входит повар, представитель администрации ДОО, медицинская сестра школьно – дошкольного кабинета БУ ХМАО-Югры «Октябрьская ЦРБ» обособленного подразделения филиала в пгт. Приобье, обслуживающая ДОО (по согласованию). При необходимости, в состав бракеражной комиссии могут быть включены другие работники ДОО, приглашенные специалисты.

2.3. Персональный состав бракеражной комиссии утверждается приказом руководителя по основной деятельности дошкольной образовательной организации сроком на 1 учебный год.

2.4. Бракеражная комиссия осуществляет свою деятельность в ежедневном режиме, по плану на текущий учебный год (приложение № 1 к настоящему Положению).

**3. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии**

3.1. Бракеражная комиссия дошкольной образовательной организации имеет право:

- выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в ДОО, контролировать выполнение принятых решений;
- давать рекомендации, направленные на улучшение питания в ДОО;
- ходатайствовать перед администрацией ДОО о поощрении или наложении дисциплинарного взыскания на работников, связанных с организацией детского питания.

3.2. Обязанности бракеражной комиссии дошкольной образовательной организации:

3.2.1. осуществляет контроль за соблюдением ответственными работниками требований санитарно – гигиенических норм и правил при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых продуктов;

3.2.2. проверяет санитарное состояние помещений(цехов) пищеблока, технологического оборудования складских помещений и условия хранения продуктов питания;

3.2.3. ежедневно контролирует правильность составления меню-раскладки;

3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке ДОО;

3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;

3.2.7. следит за соблюдением работниками пищеблока правил личной гигиены;

3.2.8. периодически присутствует при закладке пищевых продуктов, проверяет выход готовой продукции;

3.2.9. проводит ежедневно органолептическую оценку готовой пищи в части определения цвета, запаха, вкуса, консистенции, жёсткости, сочности и т.п.;

3.2.10. проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;

3.2.11. проводит просветительскую работу с работниками и родителями (законными представителями) по вопросам правильного питания.

3.3. Бракеражная комиссия дошкольной образовательной организации несет ответственность:

3.3.1. за выполнение закрепленных за ней полномочий;

3.3.2. за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением о бракеражной комиссии, действующим законодательством РФ.

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

#### **4. Содержание и формы работы бракеражной комиссии**

4.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит бракераж готовой продукции (далее по тексту – бракеражная проба) через 15-20 минут после завершения процесса приготовления, но не позднее чем за 30 минут до начала отпуска приготовленной партии для питания воспитанников ДОО.

4.2. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться меню раскладкой для приготовления и выдачи блюд.

Бланк меню – раскладки должен:

- содержать информацию о дате, количестве довольствующихся, наименовании готового блюда, выходе готового блюда (вес порции), наименовании и

количестве выданных сырых пищевых продуктов, с учетом тепловых потерь и потерь при первичной обработке;

- быть утверждён руководителем ДОО или должностным лицом, его замещающим, заверен печатью дошкольной образовательной организации;
- содержать подпись ответственного за составление меню – раскладки (медицинский или иной работник).

4.3. Бракеражную пробу берут из общего котла, отдельно выделенной для этой цели столовой посудой, предварительно, тщательно перемешав готовую пищу в котле.

Бракеражную пробу начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (далее по тексту в данном пункте – журнал). Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью ДОО и хранится в медицинском кабинете.

Журнал может вестись как на бумажном носителе, так и в электронном виде.

В случае ведения журнала на бумажном носителе, журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью ДОО. В случае ведения журнала в электронном варианте, еженедельно, листы электронного журнала распечатываются, подшиваются к меню – раскладке для приготовления и выдачи блюд, пронумеровываются, прошнуровываются и скрепляются печатью дошкольной образовательной организации.

4.4. Бракеражная комиссия оценивает каждое отдельно приготовленное блюдо и кулинарные продукты по органолептическим свойствам: температура, консистенция, вкус, цвет, запах, внешний вид, готовности и доброкачественность (информация о методике проведения органолептической оценки, определения недоброкачественности пищевых продуктов прилагается, приложение № 2 к Положению о бракеражной комиссии).

В процессе определения качества продукции, бракеражная комиссия устанавливает её соответствие каждому из критериев, а затем оценивает по соответствию требованиям:

«Отлично»: дается блюдам и кулинарным изделиям, соответствующим утвержденной рецептуре, имеющим внешний вид, консистенцию, запах, вкус и цвет, предусмотренным установленными требованиями.

«Хорошо»: дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям (например, с небольшим недосолом и т.п.).

«Удовлетворительно»: дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные отклонения от требований стандартов, которые можно реализовать без дополнительной переработки, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

«Неудовлетворительно»: дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим такие недостатки как посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие существенные признаки, портящие блюда и изделия. Блюдо с данной оценкой не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия заверяет данную оценку подписями и записью «К раздаче не допускаю».

Оценка качества готовых блюд и кулинарных изделий заносится в журнал сразу после снятия бракеражной пробы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии. Не допускается ведение журнала до снятия пробы. Блюдо не может быть выдано в питание детей без снятия бракеражной пробы.

В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи для детей до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Замечания и нарушения в организации питания детей, установленные бракеражной комиссией, заносятся в бракеражный журнал, составляется акт.

4.5. Готовые блюда и кулинарные изделия с оценкой качества «удовлетворительно», «неудовлетворительно», бракеражной комиссией обсуждается на совещании при руководителе ДОО.

4.6. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, не выполняющие санитарные правила и нормативы в части приготовления детского питания привлекаются к дисциплинарной ответственности либо освобождается от занимаемой должности.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы, правильность её отбора и хранения.

4.8. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первого, третьего блюд, гарниров, каш, салатов устанавливается путем взвешивания готовой продукции с тарой, за минусом веса тары(котла), и деления чистого веса готовой продукции на количество довольствующихся, в соответствии с возрастной нормой. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления при раздаче в кухонную посуду возрастной группы.

Проверка порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производится путем взвешивания 5-ти (пяти) порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10-ти (десяти) порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

Для проведения бракеражной пробы на пищеблоке храниться необходимый набор столовой посуды и приборов.

4.9. Для обсуждения вопросов, связанных с организацией питания воспитанников дошкольной образовательной организации, бракеражной комиссией проводятся плановые и внеплановые заседания.

Заседания бракеражной комиссии оформляются протоколами и скрепляются подписью руководителя и печатью ДОО. В протоколе фиксируется ход обсуждаемых вопросов, предложения и замечания по организации питания в дошкольной образовательной организации. Нумерация протоколов ведется с начала учебного года.

## **5. Заключительные положения**

5.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

5.2. Руководитель ДОО обязан принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

## План работы бракеражной комиссии на учебный год

Меропр ятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение совещаний организационных	ежеквартально	Заведующий, председатель бракеражной комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов питания	ежеквартально	Члены бракеражной комиссии
Составление ежедневного меню – раскладки, контроль соблюдения норм и калорийности блюд	ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Контроль сроков реализации продуктов питания	ежемесячно	Члены бракеражной комиссии
Контроль за технологией приготовления блюд, закладки продуктов питания, выхода блюд	ежемесячно	Члены бракеражной комиссии
Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблоков	постоянно	Члены бракеражной комиссии
Инструктивно - разъяснительная работа с работниками, чья деятельность связана с организацией питания воспитанников	ежемесячно, по мере необходимости	Члены бракеражной комиссии
Инструктивно - разъяснительная работа с родителями (законными представителями) по вопросам организации питания воспитанников	2 раза в год, по мере необходимости	Члены бракеражной комиссии

Приложение № 2  
к Положению о бракеражной комиссии

### Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом 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. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

3. 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.

4. Органолептическая оценка первых блюд:

- Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- 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).

- 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.

- При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непотертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не 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.

- Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

5. Органолептическая оценка вторых блюд:

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

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

- 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.

- Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

- 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.

- 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.

- 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.

Приложение № 2  
к Положению о бракеражной комиссии  
(продолжение)

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

1. Мясо. Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в яркокрасный 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, блески жира - светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

#### 2. 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).

### 3. 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 ДОО 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 ДОО 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 сливочного масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

### 4. Яйца.

В ДОО 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.