

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАШТАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
ИМЕНИ ЦЫГАНКА НИКОЛАЯ АЛЕКСЕЕВИЧА»
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Каштановская СОШ им. Цыганка Н.А.»)

ПРИКАЗ

с.Каштаны

20.08.2025г.

№ 236

*О назначении ответственного
за питание воспитанников
о работе комиссий по питанию*

В соответствии с Положением «О питании воспитанников муниципальных бюджетных дошкольных образовательных учреждений Бахчисарайского района», утвержденным Постановлением Администрации Бахчисарайского района № 16 от 18.01.2021 г., Положением «Об организации питания воспитанников ДООУ с. Каштаны, утвержденным приказом № 79 от 29.08.2023 г., и с целью осуществления контроля качества поступающей сырой продукции и готовой продукции, получаемой с пищеблока, проведения органолептической оценки готовой продукции, соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей, соответствия объема закладки продуктов меню – требованию

Приказываю:

1. Назначить ответственной за организацию питания ДООУ с. Каштаны Хомченко Н.В. и определить следующие обязанности:
 - 1.1. Составление меню – требования, установленного образца, утверждение меню;
 - 1.2. Анализ рациона питания на предмет выполнения процентного содержания натуральных норм. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов);
 - 1.3. Ежедневный отбор суточных проб и хранение проб в соответствии с требованиями.
2. Утвердить с 20.08.2025г. следующие составы комиссий:

2.1. Комиссия по бракеражу сырой продукции:

Председатель комиссии – Хомченко Н.В.

Члены комиссии – помощник воспитателя Бычкова В.А.

- кладовщик Чернова С.А.

График работы комиссии – ежедневно

Функции комиссии (приложение 1)

2.2. Комиссия по бракеражу готовой продукции:

Председатель комиссии – Хомченко Н.В.

Члены комиссии – повар Щербакова И.В.

- старший воспитатель Фаградян Р.Г.

График работы комиссии – ежедневно

Функции комиссии (приложение 2).

2.3. Комиссия по закладке продуктов:

Председатель комиссии – заведующий Хомченко Н.В.

Члены комиссии – помощник воспитателя Бычкова В.А.

- кладовщик Чернова С.А.

- старший воспитатель Фаградян Р.Г.

График работы комиссии – еженедельно

Функции комиссии (приложение 3)

Функции комиссии – 3.1. – приложение 1

К приказу № ____ от _____

1. Кладовщику Черновой С.А. в присутствии членов бракеражной комиссии проводить органолептическую оценку качества сырой продукции, выявленные замечания вносить в журнал бракеража сырой продукции и немедленно доводить до сведения заведующего или лица его заменяющего.
2. На входящей накладной, прилагаемой к отчету поступающих продуктов, ставить штамп «Экспертиза за поставленный товар (выполненные работы, оказанные услуги) соответствует требованиям контракта (договора)» после слова «органолептическая».
3. Фиксировать случаи выявления нарушений и оформлять в виде акта, пример:

Акт

контрольной переработки сырой продукции

наименование: _____

определения отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов

Комиссией в составе: Председатель комиссии – Хомченко Н.В.

Члены комиссии: кладовщик Чернова С.А.
проведена контрольная проработка

Дата проведения работы _____

Поставщик, дата получения, № накладной

Наименование позиции	Опыт 1		Принятые отходы и потери, %
	кг	%	
Масса партии сырь			
Масса пленки, упаковки, глазури и т.п.			
Масса партии сырь без пленки, глазури, упаковки и т.п.			
Масса размороженного сырь			
Потери при размораживании			
Масса сырь до механической обработки			
Масса сырь после механической обработки			
Отходы при механической обработке			
Потери неучтенные			
Общие потери при механической обработке			

Описание технологического процесса механической обработки сырь (продуктов)

Заключение: _____

Подписи: _____,
_____.

Функции комиссии 3.2. – приложение 2

К приказу № ____ от _____

1. Проведение органолептической оценки готовой продукции, соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2. Выдача готовой пищи для групп осуществляется строго по графику, утвержденному заведующим Учреждением, после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе:

- повар Щербакова И.В.,

- представителя администрации Учредителя – старшего воспитателя Хомченко Н.В.

3. Результаты контроля регистрируются в журнале «Бракераж готовой (кулинарной) продукции». Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

График работы и функции комиссии – приложение 3

К приказу № ___ от _____

Хомченко Н.В. – понедельник

-2ой завтрак вес (напитки, соки, фрукты) в 09.30

- ужин вес (крупы 10.30, творога 12.15, муки 11.00)

Старший воспитатель Фаградян Р.Г – вторник

-2ой завтрак вес (напитки, соки, фрукты) в 09.30

- ужин вес (крупы 10.30, творога 12.15, муки 11.00)

Помощник воспитателя Бычкова В.А. – среда

- обед вес (мясо, птица, колбаса или рыба)

Отварная продукция мясо в 10.30

Куры в 10.00

Хомченко Н.В. – четверг

- обед вес (крупы) в 10.15

(овощи сырые: лук, морковь) в 8.30

(картофель суп) в 9.00

(картофель тушеный) в 10.00

- обед вес (*отварное*: мясо – 10.30 птица – 10.00

Колбаса – 11.00 рыба – 10.00)

Кладовщик Чернова С.А. – пятница

- обед вес (крупы) в 10.30

Сырая продукция: котлетная масса в 10.00

Отварная продукция мясо в 10.30

Филе куриное в 10.00

- ужин вес (крупы – 10.30, творога – 12.15, муки – 11.00 и т.п.)

**Члены общественной комиссии (из числа родительской общественности
выборочный контроль (свободный график))**

Директор



В.Х. Филиппова