

**Государственное казенное учреждение
"Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних
"Родник"**

Приказ

09.01.2020 г.

№ 3617

г. Оха

«О создании Совета по питанию»

В целях контроля за организацией питания в учреждении

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать Совет по питанию в составе:

Председатель:

-социальный педагог – Рябущенко О.В.

Члены совета:

-медицинская сестра – Тарабановская О.Ю.;

-младший воспитатель – С.Л.Князева;

-социальный педагог – Соловьева В.А.

- бухгалтер I категории -Мельничук Е.Е.

2. В соответствии с основными направлениями деятельности Совета его основными задачами являются анализ и контроль:

- за правильной организацией питания несовершеннолетних;
- за качеством полученных продуктов, условиями их хранения и сроками реализации;
- за выполнением нарушенных норм продуктов питания;
- за качеством приготовления пищи;
- за освоением денежных средств, выделенных на питание;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за освещением вопросов организации питания.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор ГКУ СРЦН «Родник»



А.С. Спири́н

С приказом от 09.01.2020 года № _____ ознакомлены:

Соловьева В.А. Соловьева 09.01.2020 г.

Князева С.Л. Князева 09.01.2020 г.

Тарабановская О.Ю. Тарабановская 09.01.2020 г.

Рябущенко О.В. Рябущенко 09.01.2020 г.

Мельничук Е.Е. Мельничук 09.01.2020 г.

Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью: хранится у медицинской сестры (диетсестры).

3.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

3.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

3.5. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

3.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.7. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

3.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на аппаратном совещании при руководителе Учреждения.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

3.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

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

Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож,

тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

4. Управление и структура.

4.1. Бракеражную комиссию возглавляет директор ГКУ СРЦН «Родник»

4.2. В состав бракеражной комиссии входят:

- медицинская сестра;
- специалисты учреждения