



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о комиссии по контролю за организацией и качеством питания,**  
**бракеражу готовой продукции**  
**Государственного казенного учреждения социального обслуживания**  
**«Миасский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей,**  
**«Алые паруса»**

**I. Общие положения**

1.1. В целях осуществления контроля организации питания воспитанников, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в учреждении, руководствуясь Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 14.11.2001 № 36 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1078-01. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001); Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 24.12.2020 № 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг», сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, создается и действует бракеражная комиссия.

1.2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам Государственного казенного учреждения социального обслуживания «Миасский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Алые паруса» (далее – учреждение) в осуществлении административно-общественного контроля организации и качества питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее – положение) предусматривает план работы комиссии. Положение утверждается приказом директора учреждения и вводится в действие на неопределенный срок.

1.4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, которые вводятся в действие на основании приказа директора учреждения.

## **II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.**

2.1. Бракеражная комиссия создается Общим собранием работников. Состав комиссии и сроки ее полномочий утверждаются приказом директора учреждения.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек, возглавляет ее медицинская сестра диетическая.

2.3. В состав бракеражной комиссии могут входить: директор (лицо его замещающее), медицинская сестра диетическая, бухгалтер, медицинская сестра, повар, воспитатель.

2.4. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники учреждения, приглашенные специалисты.

## **III. Функции бракеражной комиссии.**

3.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.

3.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.

3.3. Предотвращение пищевых отравлений.

3.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

#### **IV. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.**

##### 4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в учреждении, контролировать выполнение принятых решений;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в учреждении;
- Ходатайствовать перед администрацией учреждения о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания;
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов;
- Определять доброкачественность продуктов по специальной методике (Приложение №1);

##### 4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- Проверяет складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов;
- Контролирует организацию работы на пищеблоке;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- Следит за правильностью составления меню;
- Присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- Осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству воспитанников;
- Проводит просветительскую работу с педагогами и воспитанниками учреждения.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

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

## **V. Содержание и формы работы комиссии.**

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, должны стоять подписи медицинской сестры диетической, бухгалтера, повара, кладовщика. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж 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.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

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

5.4. 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.

5.5. 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;

5.6. 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).

5.7. Блюда и кулинарные изделия, имеющие 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 не допускаются к раздаче.

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

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при директоре (лице его замещающем). Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливается 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.

5.12. 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).

5.13. 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.

## **VI. Заключительные положения.**

6.1. Члены бракеражной комиссии работают на добровольной основе.

6.2. Администрация учреждения при установлении надбавок к должностным окладам работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.3. Администрация учреждения обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.

6.4. За виновное причинение учреждению или воспитанникам, сотрудникам ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих должностных обязанностей кладовщик несет материальную ответственность в порядке и пределах, установленных трудовым или гражданским законодательством Российской Федерации.

**Приложение №1 к Положению о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции Государственного казенного учреждения социального обслуживания «Миасский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Алые паруса»**

**Инструкция №1.**

**Для членов бракеражной комиссии по пробе готовых блюд.**

**1. Общие положения.**

1.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

1.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

**2. Методика органолептической оценки пищи.**

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном 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.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.4. 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.

### 3. Органолептическая оценка первых блюд.

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

3.2. 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).

3.3. 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.

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

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

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

### 4. Органолептическая оценка вторых блюд.

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

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

4.3. 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.



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

4.5. 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.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассерованные 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.

4.7. 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. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## 5. Критерии оценки качества блюд.

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

## Инструкция №2.

### **Для ответственного за бракераж поступающих продуктов питания.**

#### 1. Общие положения

1.1. Ответственному за бракераж поступающих продуктов необходимо производить входной контроль за получаемыми продуктами в учреждение. Проверять, 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 учреждение.

1.2. Ответственный обязан контролировать сопроводительную документацию, поступающую на склад с продуктами, и убедиться в наличии всех документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов, помнить, что удостоверение качества и ветеринарное заключение должно быть на каждую партию продуктов, а сертификат соответствия дается на каждый вид продукции, например, молочную продукцию, кондитерские изделия и т.д., и действует в течение года. 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 ответственного за качество получаемых продуктов, об условиях хранения, сроках реализации в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Бракераж предполагает контроль целостности упаковки и органолептическую оценку поступивших продуктов (внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус продукта).

1.3. 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.

1.4. В холодильниках необходимы термометры для контроля за температурным режимом, температуру должен фиксировать ответственный в специальном журнале ежедневно.

## **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 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. Доброкачество 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.

### **Рыба**

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 грязносерого 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. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, не свойственных 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.



Муниципальное казенное учреждение  
«Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей,  
«Алые паруса»

---

---

П Р И К А З

30.12.2020 г.

№ 458

Об утверждении Положения

В связи с изменением в законодательстве, с целью усиления контроля организации и качества питания МКУ «ЦПД «Алые паруса», соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строго выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованиями и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля,

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить и ввести в действие с 01.01.2021г. новую редакцию Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в Муниципальном казенном учреждении «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Алые паруса» (далее – положение).

2. Признать утратившим силу Положение о бракеражной комиссии от 2018 г.

3. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию по контролю над качеством питания воспитанников в составе:

Председатель комиссии: медицинская сестра диетическая

Члены комиссии:– зам. директор

– бухгалтер

– медсестра по графику работы

– повар по графику работы

– дежурный воспитатель по графику работы.

4. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением, утвержденным директором Учреждения.

5. Членам бракеражной комиссии, в составе не менее 3-х человек, при оценке качества готовой продукции руководствоваться методикой органолептической оценки пищи, вносить соответствующую запись в бракеражный журнал под подпись.

6. Назначить ответственным за ведением журнала бракеража кулинарной готовой продукции медицинскую сестру диетическую – Ибрагимову С.Н.

7. Внести изменения в журнал бракеража кулинарной готовой продукции в соответствии с действующим законодательством.



8. Дежурному повару осуществлять выдачу готовых блюд по группам, только после проведения контроля готовой пищи бракеражной комиссией.

8. Заместителю директора Астаниной Е.А. ознакомить членов комиссии с положением.

9. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Е.В. Горяева

С приказом ознакомлен:

№ п/п	Ф.И.О	Должность	Дата	Подпись
1.	Ибрагимова С.Н.	Мед. сестра диетическая	30/11-2020	
2.	Астанина Е.А.	Зам. директора	30.12.2020	
3.	Кольцова В.Д.	Бухгалтер	30.12.2020	
4.	Ахмерова А.В.	Медсестра	30/12-2020	
5.	Данилова Р.И.	Медсестра	30/xii -2020	
6.	Казакова Н.В.	Медсестра	30.12.-2020	
7.	Волкова Л.И.	Повар	30.12.2020	
8.	Шапошникова Е.В.	Повар	30.12.2020	
9.	Ягафарова Д.Р.	Повар	30.12.2020	
10.	Николаева Е.С.	Воспитатель	30.12.2020	
11.	Селиверстова К.С.	Воспитатель	30.12.2020	
12.	Федосова А.В.	Воспитатель	30.12.2020	
13.	Шайхутдинов Д.Д.	Воспитатель	30.12.2020	
14.	Булыгина Е.А.	Воспитатель	30.12.2020	
15.	Аткамова О.В.	Воспитатель	30.12.2020	
16.	Печенина Е.В.	Воспитатель	30.12.2020	
17.	Магафурова Ф.М.	Воспитатель	30.12.2020	
18.	Рользинг А.А.	Воспитатель	30.12.2020	
19.	Сиднёв Ю.А.	Воспитатель	30.12.2020	
20.	Горбунова О.В.	Воспитатель	30.12.2020	
21.	Степченко С.А.	Воспитатель	30.12.2020	
22.	Седых А.А.	Воспитатель	30.12.2020	
23.	Степенко М.Г.	Воспитатель	30.12.2020	
24.	Челмакина И.В.	Воспитатель	30.12.2020	
25.	Ахметьянова С.А.	Воспитатель	30.12.2020	

26.	Федосов М.Г.	Воспитатель	30.12.2022г.	<i>Федосов</i>
	<i>Шифорова О.Т.</i>	<i>зам. директора</i>	<i>17.05.2022</i>	<i>Шифорова</i>
	<i>Угрюмина А.М.</i>	<i>воспита-ль</i>	<i>01.06</i>	<i>Угрюмина</i>
	<i>Лушев С.А.</i>	<i>воспита-ль</i>	<i>25.07.22</i>	<i>Лушев</i>
	<i>Сидорова К.В.</i>	<i>воспита-ль</i>	<i>01.08.22</i>	<i>Сидорова</i>



**Государственное казенное учреждение социального обслуживания  
«Миасский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей,  
«Алые паруса»**

---

---

**П Р И К А З**

19.10.2022 г.

№ 275

О внесении изменений в локальные  
нормативные акты учреждения

В связи с принятием в государственную собственность Челябинской области муниципальных учреждений системы социальной защиты населения Миасского городского округа Челябинской области на основании постановления Правительства Челябинской области от 30.09.2022 № 534-П, переименованием Учреждения с «Муниципальное казенное учреждение «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Алые паруса» на Государственное казенное учреждение социального обслуживания «Миасский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Алые паруса» и утверждением нормативов штатной численности персонала государственных казенных учреждений социального обслуживания для детей, оставшихся без попечения родителей, Челябинской области,

п р и к а з ы в а ю:

1. Внести соответствующие изменения в следующие локальные нормативные акты учреждения:

- Приказ от 09.01.2020 № 3 «Об утверждении Алгоритма действий педагогических работников в случае самовольного ухода несовершеннолетнего воспитанника из Учреждения» (Приложение 1);
- Приказ от 05.02.2020 № 66 «Об утверждении Положения об отделении стационарного и временного (краткосрочного) муниципального казенного учреждения «Центр помощи детям «Алые паруса» (Приложение 2);
- Приказ от 05.02.2020 № 68 «Об утверждении Положения о расследовании и учете несчастных случаев с воспитанниками муниципального казенного учреждения «Центр помощи детям «Алые паруса» (Приложение 3);
- Приказ от 05.02.2020 № 69 «Об утверждении Алгоритма действий, направленных на предотвращение суицидов среди воспитанников Учреждения» (Приложение 4);
- Приказ от 05.02.2020 № 70 «Об утверждении Алгоритма межведомственного взаимодействия органов и учреждений системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних муниципального образования при выявлении совершения несовершеннолетним суицида или суицидальной попытки» (Приложение 5);



- Приказ от 10.02.2020 № 75 «Об утверждении Положения о Совете Детского центра муниципального казенного учреждения «Центр помощи детям «Алые паруса» (Приложение 6);
- Приказ от 14.02.2020 № 90 «Об утверждении Положения о приемно-карантинном (медицинском) отделении муниципального казенного учреждения «Центр помощи детям «Алые паруса» (Приложение 7);
- Приказ от 14.02.2020 № 91 «Об утверждении Положения о приемном (медицинском) отделении муниципального казенного учреждения «Центр помощи детям «Алые паруса» (Приложение 8);
- Приказ от 20.02.2020 № 94 «Об утверждении Положения о Совете по профилактике правонарушений среди несовершеннолетних воспитанников МКУ «Центр помощи детям «Алые паруса» (Приложение 9);
- Приказ от 20.02.2020 № 94/1 «Об утверждении Положения о постановке несовершеннолетних воспитанников на педагогический учет («группа риска» (Приложение 10);
- Приказ от 20.02.2020 № 95 «Об утверждении Правил внутреннего распорядка воспитанников муниципального казенного учреждения «Центр помощи детям «Алые паруса» (Приложение 11);
- Приказ от 21.04.2020 № 168 «Об утверждении Положения о порядке предоставления доступа воспитанников к информации, содержащейся в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (Приложение 12);
- Приказ от 30.12.2020 № 452 «Об утверждении Дорожной карты Муниципального казенного учреждения «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Алые паруса» (Приложение 13);
- Приказ от 30.12.2020 № 458 «Об утверждении Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в Муниципальном казенном учреждении «Центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Алые паруса» (Приложение 14);
- Приказ от 01.09.2021 № 253 «Об утверждении Положения о режиме занятий воспитанников МКУ «ЦПД «Алые паруса» при осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (Приложение 15);
- Приказ от 01.09.2021 № 254 «Об утверждении Положения о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации воспитанников МКУ «ЦПД «Алые паруса» при осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (Приложение 16);
- Приказ от 01.09.2021 № 255 «Об утверждении Положения о правилах приема, порядке и основании перевода, отчисления и восстановления воспитанников МКУ «ЦПД «Алые паруса» при осуществлении образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам (Приложение 17);
- Приказ от 01.09.2021 № 256 «Об утверждении Положения о комиссии по урегулированию споров между участниками образовательных отношений МКУ «ЦПД «Алые паруса» (Приложение 18);



- Приказ от 01.09.2021 № 258 «Об утверждении Положения об организации образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам в МКУ «ЦПД «Алые паруса» (Приложение 19);
- Приказ от 25.03.2022 № 82 «О противодействии коррупции» (Приложение 20);
- Приказ от 25.03.2022 № 83 «О недопущении составления неофициальной отчетности и использования поддельных документов» (Приложение 21);
- Приказ от 07.06.2022 № 150 «О работе с документами, включенными в «Федеральный список экстремистских материалов» (Приложение 22);
- Приказ от 07.06.2022 № 151 «О назначении ответственного за обеспечение безопасного доступа воспитанников к информации, содержащейся в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (Приложение 23);

2. По тексту приказов полное наименование Учреждения читать как «Государственное казенное учреждение социального обслуживания «Миасский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей, «Алые паруса», сокращенное наименование Учреждения читать, как «ГКУСО «ЦПД «Алые паруса».

3. Ответственность за внесение изменений возложить на заместителя директора.

Директор



Е.В. Горяева

С приказом ознакомлена:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Дата	Подпись
1.	Широкова О.Г.	Заместитель директора	19.10.2022	