

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «БЕРЁЗКА» СЕЛА БРЯНСКОЕ
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «ДС «БЕРЁЗКА» С.БРЯНСКОЕ)

ОГРН 1159102042142

ИНН 9104004447

298410 Бахчисарайский район село Брянское ул. Восточная, д. 5
тел: (06554) 5-11-51 E-mail: sadik_bahchisarai-rayon1@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

09.01.2025 года

№ 15-од.

«О бракеражной комиссии».

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, соответствии со статьями 37, 41 и 79 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Уставом ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за организацией питания, утвердить комиссию в составе:

заведующий;
медицинская сестра;
кладовщик;
старший воспитатель;
председатель профкома.

1.1. Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в ДОУ, представлять отчет на производственных совещаниях.

1.2. Доводить до сведения повара результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.

2. Кладовщику:

2.1. Осуществлять закупку продуктов питания, соблюдая перечень рекомендуемых продуктов, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – постоянно;

2.2. Прием мясной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, а также в присутствии медсестры, заведующей, повара.

2.3. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 каждого дня – постоянно.

2.4. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.

3. Поварам:

3.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требованию и выданным продуктам.

3.2. Не допускать нахождения сотрудников или посторонних лиц на пищеблоке без спецодежды, не выдавать пищу младшим воспитателям без спецодежды.

3.3. Не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников (кроме членов бракеражной комиссии) на пищеблоке – постоянно.

3.4. Строго соблюдать правила технологической обработки продуктов и приготовления пищи.

- 3.5. Своевременно получать необходимые продукты по меню точно по весу под роспись, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи.
- 3.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов совместно с медсестрой
- 3.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу.
- 3.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи на группы в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе.
- 3.9. Отходы пищевых продуктов (скорлупа яиц, банки, остатки от переработки рыбы, мяса и др.) сохранять до конца рабочего времени.
- 3.10. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила.
- 3.11. Своевременно проходить медицинский осмотр.
- 3.12. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием
- 3.13. Возложить на поваров ответственность за качество приготовления пищи, санитарное состояние пищеблока, сохранность инвентаря.
- 4. Возложить ответственность на медицинскую сестру за:**
- 4.1. Разработку 20-дневного меню на основе примерного, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
- 4.2. Контроль над закладкой продуктов питания поварами.
- 4.3. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
- 4.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с учетом состояния здоровья детей, с указанием выхода блюда для разного возраста.
- 4.5. Организацию замены продуктов на равноценные по составу, в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов.
- 4.6. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
- 4.7. Контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
- 4.8. Снятие пробы и записи в специальном журнале бракераже готовых блюд, оценки готовых блюд и разрешение их к выдаче.
- 4.9. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.
- 4.10. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости.
- 4.11. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, их хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий ДОУ

С приказом ознакомлены:

Изидинова Л.С. *Л. Изидинова*
Косилова И.Г. *И. Косилова*
Кудинова Л.А. *Л. Кудинова*
Мартыненко Н.И. *Н. Мартыненко*
Пономаренко Т.А. *Т. Пономаренко*
Умерова А.Э. *А. Умерова*



А.Ю. Слабченко