

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 9 «ИВУШКА»
ГОРОДА БАХЧИСАРАЙ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

от 01.09.2022г.

№ 124-од

*О работе по бракеражу
сырой продукции*

В соответствии с Положением (локальным актом) О бракеражной комиссии, утвержденному приказом № 1/1 от 09.01.2019 года и с целью контроля за качеством поступающей сырой продукции на продуктовый склад

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать специальную (расширенную) комиссию для проведения контрольных проработок на вновь поступающее сырье в составе:
Председатель комиссии: медицинская сестра;
Члены комиссии: ст. воспитатель Лесовая А.С. завхоз Крупкина С.В. кладовщик Кирилук И.М. повар Ситникова П.В. повар Лобанцова В.В.
Бухгалтер управления образования Бурдина Е.А. (по согласованию)
Специалист по питанию управления образования Спиркина О.А. (по согласованию)
2. Проводить контрольную проработку поступающего на склад сырья от новых поставщиков.
3. Кладовщику Кирилук И.М. 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. 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».
4. На сырье, поступающее от новых поставщиков проводить контрольную проработку для определения отходов и потерь на каждой технологической операции и оформлять в виде акта (приложение № 1)
5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой

Заведующий МБДОУ

С.А. Мокану

С приказом ознакомлена:



Кирилук И.М.

Лесовая А.С.

Ситникова П.В.

Лобанцова В.В.

Крупкина С.В.

Акт

Контрольной проработки сырой продукции

наименование: _____.

определения отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов

Комиссией в составе: председатель комиссии медицинская сестра по диетпитанию

Члены комиссии: ст. воспитатель Лесовая А.С. завхоз Крупкина С.В.; кладовщик

Кирилук И.М., повар Ситникова П.В. повар Лобанцова В.В.

Бухгалтер управления образования Бурдина Е.А. (по согласованию)

Специалист по питанию управления образования Спиркина О.А. (по согласованию)

Проведена контрольная проработка _____

Дата проведения работы _____

Поставщик, дата получения, № накладной _____

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

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта)

Заключение: _____

Подписи: _____, _____,
