

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 26»

ПРИКАЗ

12 января 2026 г

№ 15-ОД

О работе бракеражной комиссии.

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке детского сада, руководствуясь санитарными правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590 – 20, СП 2.4.3648-20, Уставом ДОУ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю, за организацией питания в составе:
Председатель комиссии:
Ежикова К.О. – заведующий МБДОУ № 26;
Члены комиссии:
Кузнецова Т.Н. – заместитель заведующего по АХЧ,
Лаврухина Г.В. – кладовщик,
Мещанинова М.А. – шеф-повар.
Комиссии постоянно осуществлять контроль за организацией питания в МБДОУ № 26, доводить до сведения поваров результаты бракеражной комиссии по качеству приготовленной пищи с подписью об ознакомлении.
2. **Кладовщику МБДОУ Лаврухиной Г.В.;**
 - 2.1. Прием мясной, молочной, овощной продукции проводить только при наличии четкой печати и сертификата качества продукции, ветеринарного свидетельства в присутствии повара или члена бракеражной комиссии.
 - 2.2. Продукты выдавать лично, согласно меню-требованию на следующий день до 16-00 час. каждого дня – постоянно.
 - 2.3. Строго следить за закрытием складов в течении рабочего времени, не допускать нахождения посторонних лиц и сотрудников на пищеблоке и в складских помещениях – постоянно.
 - 2.4. Составление ежедневного меню-требования установленного образца с указанием выхода блюда для разного возраста, с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания.
 - 2.5. Ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню в каждой возрастной группе.
 - 2.6. Соблюдать контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов.
 - 2.7. Ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной й ведомости.

3. Поварам:

- 3.1. Строго производить закладку продуктов согласно меню-требования 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, тщательно проверять их качество, не допускать использования их при малейших признаках порчи;
- 3.6. Ежедневно оставлять суточную пробу готовых продуктов;
- 3.7. Выставлять контрольное блюдо на раздачу;
- 3.8. Соблюдать график выдачи готовой пищи в столовую в соответствии с нормой, согласно возрасту и количеству детей в группе;
- 3.9. Помещение пищеблока содержать в образцовой чистоте, согласно графику уборки, соблюдать санитарные правила;
- 3.10. Своевременно проходить медицинский осмотр;
- 3.11. Ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;
- 3.12. Проведение С – витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 3.13. Неукоснительно выполнять правила внутреннего трудового распорядка, должностную инструкцию, инструкцию по охране труда и инструкции по работе с оборудованием.

4. Зам.зав. по АХЧ

- 4.1. Ведение контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, хранение, маркировка и правильное использование по назначению, их обработка.
- 4.2. Контроль над закладкой продуктов питания поварами.
- 4.3. Контроль правильной кулинарной обработки продуктов, выхода блюд и вкусовых качеств пищи.
5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. заведующего МБДОУ № 26



К.О.Ежикова

С приказом ознакомлен(а):

_____ Кузнецова Т.Н.
_____ Лаврухина Г.В.
_____ Мещенинова М.А.