

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 365» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 365» г.о. Самара)

адрес: 443042, Самарская область, г. Самара, ул. Флотская, д. 15 а
тел/факс: 2212831, e-mail.: so_sdo.ds365@samara.edu.ru

Номер документа	Дата
34- ОД	09.01.2024 г.

Приказ

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, с целью осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно - гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи. С целью осуществления контроля:

- за объемом и качеством оказываемых услуг по организации питания;
- за качеством доставляемых продуктов;
- за соблюдением технологии приготовления пищи;
- за использованием качественного ассортимента продуктов питания;
- за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию для осуществления контроля над организацией питания в составе:

Гриднева Е.В. – председатель комиссии

Руденко О.В. – член комиссии

Перфилова А.О. – член комиссии

2. Обеспечить ежедневный контроль за качеством поступающих продуктов, за условиями их хранения, соблюдением всех гигиенических и технологических требований при приготовлении и раздаче пищи.

3. Оценку качества приготовленных блюд проводить перед каждой раздачей пищи по органолептическим показателям с отметкой в бракеражном журнале.

4. Заведующему производством (шеф-повару) Руденко О.В. выдачу готовой пищевой продукции осуществлять только после снятия пробы бракеражной комиссией.

5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

6. Членам бракеражной комиссии результаты бракеража регистрировать в журнале бракеража готовой продукции.

7. Возложить ответственность за ведение журналов бракеража:

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 365» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 365» г.о. Самара)

адрес: 443042, Самарская область, г. Самара, ул. Флотская, д. 15 а
тел/факс: 2212831, e-mail.: so_sdo.ds365@samara.edu.ru

- скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок на кладовщика Дикареву Евгению Сергеевну, (лицо ее заменяющее) специалиста по охране труда Перфилову Анастасию Олеговну.
 - готовой кулинарной продукции на бухгалтера Перфилову Анастасию Олеговну.
8. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, утвержденным приказом № 41-од от 20.01.2020 года заведующим МБДОУ «Детский сад № 365» г.о. Самара Гридневой Е.В.
9. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2024 год (Приложение № 1).
10. Контроль за исполнением приказа возлагаю на себя.

Руководитель организации

С приказом ознакомлены

заведующий
должность

Руденко О.В.
Перфилова А.О.



подпись

Е.В. Гриднева

расшифровка подписи

Евгения Викторовна 2024 года

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида № 365» городского округа Самара
(МБДОУ «Детский сад № 365» г.о. Самара)

адрес: 443042, Самарская область, г. Самара, ул. Флотская, д. 15 а
тел/факс: 2212831, e-mail: so_sdo.ds365@samara.edu.ru

Приложение № 1
к приказу № 34-од от 09.01.2024 г.

План работы бракеражной комиссии на 2024 год

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в неделю	члены комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов и соответствие их примерному меню и технологической карте	ежедневно	члены комиссии
4.	Соблюдение «товарного» соседства в холодильном оборудовании	ежедневно	члены комиссии
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 - 2 раза в неделю	члены комиссии
6.	Наличие суточной пробы	ежедневно	члены комиссии
7.	Органолептическая оценка готовой продукции (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.)	ежедневно, перед каждым приемом пищи	члены комиссии
8.	Проверка при выдаче блюд с пищеблока (соответствие выхода блюд по количеству воспитанников)	1 - 2 раза в неделю	члены комиссии
9.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	ежедневно	члены комиссии
10.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока	ежедневно	члены комиссии