

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СОКОЛ"
ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА НОВОФЕДОРОВКА
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

296574, пгт. Новофедоровка, ул. Севастопольская, д. 33, ОГРН 1159102010110, ОКПО 00796751
+79788250514, E-mail: sadik_sokol-novofedorovka@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

от 24.12.2024

№ 224-од

О создании бракеражной комиссии
в МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка
на 2025 год

Во исполнение Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32) и в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю приемки производственного сырья и продуктов питания, поступающих в МБДОУ «Сокол» пгт. Новофедоровка, а также по контролю качества готовой продукции в следующем составе:

Председатель:

- заведующий детским садом – Коркина О.А.

Члены комиссии:

- кладовщик – Бекарук М.А.

- медицинская сестра по диетическому питанию – Федосиенко Л.П.

- Зам. заведующего по АХЧ- Дмитриева Р.Н.

- медицинская сестра- Воронина Т.В.

-повар-Гуменюк Л.В.

2. Членам комиссии:

2.1. Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

2.2. Проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.

2.3. Контролировать организацию работы на пищеблоке.

2.4. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

- 2.5. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
 - 2.6. Следить за правильностью составления меню.
 - 2.7. Присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.
 - 2.8. Осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.
 - 2.9. Проводить органолептическую оценку готовой пищи; проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей, в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приостанавливать выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
 - 2.10. Заносить ежедневно в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
 - 2.11. Представлять ежеквартально заведующему отчет о результатах проведенной работы.
3. Приказ вступает в силу с 09.01.2025г.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ «Сокол»
пгт. Новофедоровка

М.П.

О.А. Коркина



С приказом № 224-од от 24.12.2024г. ознакомлены:

«24»	12	2024 г./		/ Р.Н.Дмитриева
«24»	12	2024 г./		/ Л.П.Федосиенко
«24»	12	2024 г./		/ М.А.Бекарук
«24»	12	2024 г./		/ Т.В.Воронина
«24»	12	2024 г./		/ Л.В.Гуменюк