

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧАЙКА» СЕЛА МИХАЙЛОВКА
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБДОУ «Чайка» с. Михайловка)**

ПРИКАЗ

25.07.2025

№ 91-ОД

О создании бракеражной комиссии
в МБДОУ «Чайка» с. Михайловка

Во исполнение совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021 (утвержденного приказом №565/64 от 07.04.2021) и методических рекомендаций по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, с целью улучшения руководства и контроля за качеством и эффективностью организации питания детей в МБДОУ «Чайка» с. Михайловка, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержденного постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 №32),

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

Председатель:

- и. о. заведующего – Гляделкина Л.В.

Члены комиссии:

- кастелянша – Павельчук Л.П.

- повар – Боровик В.Н.

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. Ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
- 2.11. Ежеквартально представлять заместителю директора по дошкольному образованию (руководителю структурного подразделения) отчет о результатах проведенной работы.
- 2.12. снимать пробу с готовых блюд непосредственно из котла за 30 минут до выдачи пищи на группы после равномерного перемешивания блюда, в объеме не больше одной порции в соответствии с перечнем блюд, которые записаны в меню-раскладке, и с температурой, при которой употребляется блюдо;
- 2.13. определять фактический выход блюд, их температуру, вкусовые качества, консистенцию, запах;
- 2.14. оценивать каждую часть блюда по таким критериям: готовность, форма нарезки, соответствие рецептуре (наличие составных компонентов: моркови, лука, хлеба и т.д.), наличие посторонних примесей (шелуха крупы, плохо почищенные овощи);
- 2.15. осуществлять оценку только веса порции, продуктов промышленного производства – твердых сыров, кондитерских изделий (конфет, вафель, печенья), хлеба, масла сливочного, фруктов, овощей, ягод. Снятию пробы данные продукты не подлежат;
- 2.17. Вносить результаты снятия пробы в Журнал бракеража готовой продукции под личную подпись (за каждое блюдо отдельно).
- 2.18. Журнал бракеража готовой продукции пронумеровать, прошнуровать, заверить подписью директора и печатью учреждения.
3. Утвердить План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МБДОУ «Чайка» с. Михайловка (Приложение 1).
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И. о. заведующего



[Handwritten signature]

Л.В. Гляделкина

С приказом ознакомлены:

1 «15» 07 2025 г.
2 «25» 04 2025 г.

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

Л.П. Павельчук
В.Н. Боровик

Приложение 1
к Приказу МБДОУ «Чайка»
с. Михайловка
от 25.07.2025 № 91-ОД

УТВЕРЖДЕН
И. о. заведующего МБДОУ «Чайка»
с. Михайловка

**План работы комиссии
по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой
продукции в МБДОУ «Чайка» с. Михайловка
на 2025/2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Дата	Ответственные
1	Проведение организационных совещаний 1. Избрание председателя комиссии 2. Утверждение плана работы 3. Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов 4. Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Сентябрь	Члены комиссии Заведующий Кладовщик
2	1. Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд 2. Контроль сроков реализации продуктов 3. Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов 4. Разъяснительная работа с педагогами	Декабрь	Члены комиссии Заведующий Кладовщик
3	1. Работа с родителями (на родительских собраниях) 2. Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд 3. Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов 4. Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Март	Заведующий Кладовщик
4	1. Контроль сроков реализации продуктов 2. Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов 3. Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд 4. Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Июнь	Медицинская сестра Повар
5	Подведение итогов работы комиссии	Август	Председатель Совета по питанию