

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ТЕРЕМОК» СЕЛА МОЛОЧНОЕ  
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБДОУ «Теремок» с. Молочное)**

**ПРИКАЗ**

09.01.2025 г.

с.Молочное

№ 12-АХ

О создании бракеражной комиссии  
на 2025 год в МБДОУ «Теремок» с.Молочное

Во исполнение совместного приказа министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 24.12.2014г. №412 и методических рекомендациях по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, выполнения Санитарно-эпидемиологических правил и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32)

ПРИКАЗЫВАЮ:

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

**председатель:** заведующий - Чернопиская О.Е.

**члены комиссии:**

воспитатель Мещерякова И.Л.  
медицинская сестра Маурина Н.А.  
повар Дьяченко В.В.  
зав.хоз Коняхина Н.В.

2.Членам комиссии:

2.1. Руководствоваться в своей деятельности нормативно правовыми актами Российской Федерации, Уставом и Положением о бракеражной комиссии МБДОУ «Теремок» с.Молочное

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

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

2.4. Контролировать организацию работы на пищеблоке.

2.5. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

2.6. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

2.7. Следить за правильностью составления меню.

2.8. Присутствовать при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд.

2.9. Осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.

2.10. 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.

2.11. Ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

3. Делопроизводителю Фатеевой И.Н. довести настоящий приказ до сведения в нем лиц под подпись и разместить на официальном сайте ДОУ

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий



О.Е.Чернопиская

С приказом ознакомлены

Ф.И.О.	Подпись	Дата ознакомления	Ф.И.О.	Подпись	Дата ознакомления
Мещерякова И.Л.		09.01.2025	Маурина Н.А.		09.01.25
Коняхина Н.В.		09.01.2025	Дьяченко В.В.		09.01.25