

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

ПРИКАЗ

12.01.2026 г.

№ 5-АХ

О создании бракеражной комиссии на 2026 год,
об утверждении Положения о комиссии
по контролю за организацией и качеством
питания, бракеражу готовой продукции.

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), с целью организации контроля за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, сохранения и укрепления здоровья воспитанников

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:

старший воспитатель Тюликова Е.С.

медицинская сестра Маурина Н.А.

повар Дьяченко В.В.

повар Исмаилова И.И.

зав.хоз Коняхина Н.В. (председатель профсоюзного комитета ДОУ)

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. Утвердить Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (приложение 1)
4. Делопроизводителю Фатеевой И.Н. довести настоящий приказ до сведения в нем лиц под подпись и разместить на официальном сайте ДОУ
5. 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
Тюликова Е.С.	<i>Тюликова Е.С.</i>	12.01.26	Маурина Н.А.	<i>Маурина Н.А.</i>	12.01.26
Коняхина Н.В.	<i>Коняхина Н.В.</i>	12.01.26	Дьяченко В.В.	<i>Дьяченко В.В.</i>	12.01.26
Исмаилова И.И.	<i>Исмаилова И.И.</i>	12.01.26			12.01.26