

Комитет по образованию Администрации города Улан-Удэ
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №88 «Ладушки» комбинированного вида города Улан-Удэ
670013 Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Ключевская, 60 «б»
Тел.(3012) 410037, адрес эл. почты ds88.410037@mail.ru

Приказ 29 от 26.01.2022г.

«О создании бракеражной комиссии
по приему поступающих продуктов
питания в ДОУ»

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания в ДОУ.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам МБДОУ, ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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

Председатель комиссии:

- Пинтаева Б.С., заведующий МДОУ (в случае отсутствия и.о. заведующего)

Члены комиссии:

Цыренжапова Е.Б. - медицинская сестра (в случае отсутствия замещающая медицинская сестра)

- Кулиева О.Е. - шеф-повар (в случае отсутствия Мирсанова Т.В.повар)

3. Медицинской сестре:

Осуществлять систематический контроль:

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;

- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);

- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;

- за ежедневный контроль отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2°....+6°;

- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции

- правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

-ежедневное проведение С-витаминации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

-ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

Ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- личную гигиену сотрудников пищеблока.
- хранение продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов.

Возложить ответственность за :

- журнала здоровья работников пищеблока,
- журнала учета температурного режима холодильного оборудования;
- медицинскую аптечку
- контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале

4. Возложить персональную ответственность за качественное приготовление пищи для детей в детском саду на поваров.

4.1. Определить для поваров следующий круг функциональных обязанностей:

4.1.2. В целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии не менее 1 члена бракеражной комиссии.

4.1.3. Требовать от работающих на пищеблоке:

- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специально отведенном месте холодильника при температуре $+2...+6^{\circ}\text{C}$;
- работникам пищеблока не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке

- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;

4.1.5. Не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения заведующей и только в специальной одежде.

4.2. В соответствии с СанПиН и в целях обеспечения контроля приготовления пищи ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на поваров

4.2.2. Пробы хранить в холодильнике при $t = +2 - +6^{\circ}\text{C}$. в специальной промаркированной тар

4.2.3. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет медсестра Цыренжапова Е.Б. (в случае отсутствия замещающая медицинская сестра)

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

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

8. Возложить ответственность за ведение журналов бракеража:

- скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок на Шелкунову Е.Н. (лицо ее заменяющее Мирсанову Т.В. повар), кладовщика;

- готовой кулинарной продукции на медицинскую сестру (в случае отсутствия замещающая медицинская сестра) в случае отсутствия медицинской сестры на Мирсанову Т.В.

6. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии ДООУ утвержденным Советом ДООУ.

7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Заведующий

Пинтаева Б.С.

С приказом ознакомлены:

1. Шелкунова Е.Н.

2. Кулиева О.Е.

3. Мирсанова Т.В.

4. Цыренжапова Е.Б.