

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 201» городского округа Самара

РОССИЯ, 443058, г.Самара, ул. Средне-Садовая, 1а

Тел.: (846) 995 28 89 факс: (846) 997 13 28 e-mail: dou201samara@rambler.ru

**Приказ № 02-од**

г. Самара

от 10.01.2023 г.

**«О составе бракеражной комиссии в 2023 г.»**

На основании Санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию на 2023 год в составе:  
Председатель – Минбаева А. А. – заведующий;  
Члены комиссии: Филимонова А. Е.- заместитель заведующего по АХЧ;  
Богданова Г. И.- педагог-психолог;  
Зублевская Е. В.- старший воспитатель;  
Сидорова Н. В.- воспитатель;  
Сульдина В. А.- представитель родительской общественности (по запросу);

2. Утвердить график закладки продуктов в котел:

Наименование продуктов	Завтрак	Обед	Полдник	Ужин
Масло	7.30	11.00	11.00	16.00
Сахар	7.30	11.00		16.00
Мясо (1 блюдо)		6.30		
Мясо (2 блюдо)		6.30		
Сметана		11.00		
Яйцо	6.30	10.00		
Творог, рыба	6.30			13.30

3. Контроль над закладкой продуктов проводить членам бракеражной комиссии согласно графику. Ответственность за ежедневную закладку продуктов и организацию питания в детском саду возложить на медицинскую сестру Глухову С. А.;

4.Закладку продуктов производить, предварительно взвесив в соответствии с меню основные продукты питания, занести в бракеражный журнал фактический вес и количество продуктов (банок).

Проверку правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводить путем контрольного взвешивания, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой, где продукты должны быть

записаны с расчетом на каждое блюдо с указанием количества на одного ребенка и на всех детей.

Учтенные продукты подвергнуть первичной обработке (масло растопить, сахар залить кипяченой водой, мясо заложить в бак);

5. Контроль за доброкачественностью пищи заканчивать проведением бракеража готовой продукции, который в основном, проводится органолептическим методом, ответственные - члены бракеражной комиссии;

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ № 201





А. А. Минбаева


С приказом ознакомлены:

Глухова С. А.

 Филимонова А. Е.

 Богданова Г. И.

 Зублевская Е. В.

 Сидорова Н. В.