

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА № 13 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

ПРИКАЗ

09.01.2024 г.

№ 15

О создании бракеражной комиссии

В целях обеспечения сбалансированного питания воспитанников, сохранения здоровья детей, соблюдения санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденных постановлением Главного государственного врача РФ от 27 октября 2020 года № 32, в соответствии с «Положением об организации питания в муниципальных образовательных учреждениях Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования и осуществляющих присмотр и уход за детьми дошкольного возраста», утвержденным решением Волгоградской городской думы от 09.11.2016 г. № 49/81469 (с изменениями и дополнениями), на основании приказа Советского ТУ ДОАВ от 09.01.2024 № 06/4, «Об организации питания в образовательных учреждениях Советского района Волгограда, реализующих основные образовательные программы дошкольного образования в 2024 году, Порядка организации питания МОУ «Центр развития ребенка № 13 Советского района Волгограда

п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию в МОУ «Центр развития ребенка № 13 Советского района Волгограда», находящемся по адресу ул. Карла Маркса, 20 в следующем составе:
 - заведующий - Григорьянц Анна Александровна
 - член профсоюзного комитета, старший воспитатель Холодова Ирина Александровна
 - воспитатель - Фокина Наталья Александровна
 - воспитатель-Солодовникова Наталья Михайловна
 - повар (ООО «АЛЕКО») - Пахомова Маргарита Алексеевна (по согласованию)
2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль по следующим вопросам:
 - оценка органолептических свойств приготовленной пищи;
 - контроль за полнотой вложения продуктов в котел;
 - предотвращение пищевых отравлений
 - предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
 - контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
 - контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
 - ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции;
 - контроль за качеством готовых блюд и соблюдением объема порций;
 - контроль за выполнением норм питания и витаминизацией пищи;
 - контроль за закладкой основных продуктов питания;
 - контроль за отбором суточной пробы.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

А.А.Григорьянц

С приказом ознакомлены:

Дата	Ф.И.О.	Должность	Роспись
09.01.24	Фокина Н.А	вос. ст	
09.01.24	Холодова И.А	ст. восп-ль	
09.01.24	Солодовникова Н.М	восп-ль	
09.01.24	Пахомова М.А	повар	