

**Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 375 Краснооктябрьского района Волгограда»
(МОУ детский сад № 375)**

ПРИКАЗ
«01» сентября 2025 г. **№ 266**

**О создании бракеражной комиссии
в МОУ детском саду № 375**

В целях организации систематического контроля за своевременным и качеством приготовленных блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления в МОУ детском саду № 375 и сохранения здоровья детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с Примерным 20-дневным меню, выполнения норм и калорийности в соответствии СП 2.4.3648-20, в соответствии с Порядком организации питания воспитанников МОУ детского сада № 375, реализующим основную образовательную программу дошкольного образования и осуществляющим присмотр и уход за детьми дошкольного возраста,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в МОУ детском саду № 375 2025 год в составе:

1.1. По адресу ул. Триумфальная, 20 в составе:

Председатель – старший воспитатель, Еркеева Е.М.

Члены комиссии - медицинская сестра, Кузнецова К.А. шеф-повар ООО «Алеко» – Попова Е.Н. (по согласованию с оператором питания).

1.2. По адресу ул. Титова, 50 а в составе:

Председатель – заведующий, Акопджанова И.И.

Члены комиссии – медицинская сестра, Кузнецова К.А., повар ООО«Алеко» – Ахметова М.В.

2. Бракеражная комиссия, руководствуясь в своей деятельности Порядком и Положением о бракеражной комиссии, проверяет качество оказываемых услуг, в том числе:

- ежедневно (до снятия бракеража) знакомится с документами, подтверждающими происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления блюд на текущий день, контролирует условия хранения и сроки годности продуктов;

- ежедневно однократно в каждый прием пищи проводит контрольную органолептическую оценку приготовленных блюд в соответствии с характеристиками, указанными в технологических картах (результаты бракеража заносит в журнал бракеража готовой пищевой продукции установленного образца);

- осуществляет контроль за временем и качеством приготовления блюд и кулинарных изделий, соблюдением технологии их приготовления, наличием суточных проб, фактическим выходом одной порции каждого блюда;

3. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4. Выдачу готовой пищи в группы производить только после приемочного контроля бракеражной комиссии.

5. Утвердить План работы бракеражной комиссии (Приложение № 1).

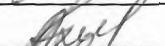
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ детским садом № 375



Акопджанова И.И.

С приказом ознакомлены:


_____ /Еркеева Е.М./

_____ /Попова Е.Н./

_____ /Ахметова М.В./

_____ /Кузнецова К.А./

**План работы
бракеражной комиссии
на 2025 год**

№ п/п	Содержание работы	Срок проведения	Ответственные
1	Проверка качества приготовленной пищи	Ежедневно	Члены комиссии
2	Контроль соблюдения санэпидрежима на пищеблоке	Постоянно	Члены комиссии
3	Соблюдение графика выдачи готовой продукции в группы	Еженедельно	Члены комиссии
4	Контроль наличия контрольной порции	Еженедельно	Члены комиссии
5	Контроль за С-витаминизацией готовой пищи	Еженедельно	Члены комиссии
6	Контроль за выполнением требований по соблюдению правил личной гигиены персоналом	Еженедельно	Члены комиссии
7	Контроль за хранением овощей	Ежемесячно	Члены комиссии