

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 273 Краснооктябрьского района Волгограда»
(МОУ детский сад № 273)

ПРИКАЗ

09.01.2025

№ 6-ахд

г. Волгоград

**О создании в МОУ саду № 273
бракеражной комиссии в корпусе 2**

В целях организации и обеспечения сбалансированного питания воспитанников МОУ детского сада № 273

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в МОУ детском саду № 273 по адресу Волгоград, ул. им. Поддубного, 6 а в составе:

Председатель комиссии:

- старший методист Иванова Наталья Николаевна,

Члены комиссии:

- старший воспитатель Дымченко Наталья Дмитриевна,

- представитель от ООО «Алеко» (по согласованию).

2. Утвердить график работы бракеражной комиссии (Приложение 1)

3. Утвердить график С-витаминизации третьих блюд (Приложение 2)

4. Назначить ответственным старшего методиста Иванову Наталью Николаевну:

4.1. За внесение результатов бракеража в «Журнал бракеража готовой продукции»;

4.2. За проведение С-витаминизации и ведение «Журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ детским садом № 273

Т.А. Козыренко

С приказом ознакомлены:

Дата	Должность	Ф.И.О.	Подпись
09.01.2025	старший методист	Иванова Н.Н.	
09.01.2025	старший воспитатель	Дымченко Н.Д.	

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ детским садом № 273
Т.А. Козыренко
«09» января 2025 г.



ГРАФИК
работы бракеражной комиссии

	Время проведения бракеража
Завтрак	08:00
Второй завтрак	09:40
Обед	11:00
Уплотненный полдник	15:00

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий МОУ детским садом № 273
Козыренко Т.А. Т.А. Козыренко
«09» января 2025 г.



ГРАФИК

проведения С-витаминизации в

муниципальном дошкольном образовательном учреждении

«Детский сад № 273 Краснооктябрьского района Волгограда»

Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета

для детей от 1 - 3 лет – 35,0 мг на порцию,

для детей 3 - 7 лет - 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

С-ВИТАМИНИЗАЦИЯ ТРЕТЬЕГО БЛЮДА ПРОВОДИТСЯ

ЕЖЕДНЕВНО

В 11:00