

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 379 Краснооктябрьского района Волгограда»

ПРИКАЗ

«12» января 2026 г.

№ 10 ОД

О назначении бракеражной комиссии
В МОУ детский сад № 379

Во исполнение «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения СанПиН 2.3/2.4 – 3590-20, Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Положения о бракеражной комиссии МОУ детский сад № 379»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить бракеражную комиссию в составе:
Председатель комиссии: Парина Наталья Валерьевна- заведующий МОУ детский сад № 379
Члены комиссии
по адресу пр.Металлургов, 36 в составе: 1) Числова Л.Н. старший воспитатель
2) Представитель исполнителя
по адресу ул. Таращанцев, 10 в составе: 1) Галиева А.С.- воспитатель
2) Думчева Е.А.- помощник воспитателя
3) Представитель исполнителя
2. На время отсутствия члена бракеражной комиссии назначить исполняющим обязанности по адресу: пр. Металлургов, 36 – Русскова С.В. – воспитатель
ул. Таращанцев, 10 – Стекольникову Л.И. – воспитатель
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2026 год
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МОУ детский сад № 379

Н.В. Патрина

С приказом ознакомлены:

Л.Н. Числова

М.С. Васильева

А.С. Галиева

Е.А. Думчева

С.В. Русскова

Согласовано:

Представитель исполнителя





УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МОУ детский сад № 379
Н.В. Патрина

План работы
бракеражной комиссии
муниципального дошкольного образовательного учреждения
«Детский сад № 379 Краснооктябрьского района Волгограда»
на 2026 год

Мероприятия	Срок	Ответственные
Участие в совещаниях при заведующем	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль за рационом питания в соответствии с утвержденными среднесуточными наборами пищевой продукции	ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 – 2 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Взаимодействие с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на совещании при заведующем, Совете МОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МОУ детский сад № 379 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль:

- Оценка органолептических свойств приготовления пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.)
- Соблюдение санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока;
- Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб;
- Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль:

- Организация питьевого режима, уголков гигиены в группах;
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещений туалетной комнаты;
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока;
- Соблюдение температурных режимов хранения продуктов;
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания воспитанников;
- Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря;
- Проверка правил хранения продуктов и т.д.;
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях при заведующем;
- Бракеражная комиссия в составе своей деятельности руководствуется СанПиН, примерным двадцатидневным меню, технологическими картами, ГОСТами.