

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 14 «Улыбка»

ПРИКАЗ № 174 - о

от 02 сентября 2016 г.

г. Салехард

О создании бракеражной комиссии  
в составе мобильной группы общественного контроля за организацией питания в МБДОУ

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.1.1249-03 «Гигиенические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных учреждений», с целью соблюдения санитарных правил и требований к организации детского питания, осуществления сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции воспитанникам,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

1.1. От МБДОУ:

- работник пищеблока (шеф-повар) Назарова Н.А. – ежедневно;
- медицинский работник ГБУЗ «СОКБ» – ежедневно;
- представитель администрации Харченко Е.В. / или лицо исполняющее обязанности – ежедневно;
- по согласованию

1.2. От МКУ «Дирекция по АХО МСО»

- Эрфольг И.Н.

1.3. От родительской общественности:

- Кугаевская Е.Г.
- Сязи М.Н.

- Сулейманова Т.С.

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии (приложение)

3. Членам комиссии:

1.1. Обеспечить контроль за транспортировкой пищевых продуктов: качество, сохранность и предохранение их от загрязнения.

Срок: постоянно.

1.2. Не допускать к приему в МБДОУ пищевые продукты без сопроводительных документов (санитарно-эпидемиологического заключения) или с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

Срок: постоянно.

1.3. Заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи.

Срок: ежедневно

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ



Е.В. Харченко

С приказом ознакомлены:

Кугаевская Е.Г.  
Сязи М.Н.

Сулейманова Т.С.  
Эрфольг И.Н.  
Назарова Н.А.

**План работы бракеражной комиссии на 2016-2017 учебный год**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки выполнения</b>	<b>Ответственный</b>
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии кладовщика
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 раз в месяц	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
Отчет на общем собрании о проделанной работе комиссии	май	Председатель комиссии