



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК»

Муниципальное казённое дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 51»

городского округа Нальчик Кабардино-Балкарской республики

КЪЭБЭРДЕЙ-БАЛЪКЪЭР РЕСПУБЛИКЭ НАЛШЫК КЪАЛЭ ОКРУГ
«САБИЙ ГЪЭСАП1Э №51» ЗИ ШКОЛ К1УЭГЪУЭ МЫХЪУАХЭР ШРАГЪАДЖЭ
МУНИЦИПАЛЬНЭ К1ЭЗОНЭ 1УЭХУЦ1АП1Э ЗЭХЭТ

КЪАВАРТЫ-МАЛКЪАР РЕСПУБЛИКАНЫ НАЛЬЧИК ШАХАР ОКРУГУНУ «51-чи НОМЕРЛИ САБИЙ САД»
ШКОЛГЪА ДЕРИ ВИЛИМ БЕРГЕН МУНИЦИПАЛ КАЗНА УЧРЕЖДЕНИЯСЫНЫ ВИРИКГЕН ТЮРАЮСЮ
ИНН 0726025534, КПП 072601001, ВИК 018327106, Р/03231643837010000400
Банк: УФК по Кабардино-Балкарской Республике в г. Нальчик

РФ, КБР, 360019, г. Нальчик, ул. Эльбрусская,4, тел.: 96-79-57, 96-80-97

ПРИКАЗ

от 30 августа 2023 г.

№ 102/1 ОД

г.Нальчик

О создании бракеражной комиссии в 2023-2024 учебном году

В целях соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», СП.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

ПРИКАЗЫ ВАЮ:

1. Создать с 02.09.2023г по 31.08.2024г постоянно действующую бракеражную комиссию с целью соблюдения производственного контроля за рационом питания детей, обеспечения безопасности и качества питания детей и предупреждения нарушений технологии приготовления пищи, а также закладку продуктов питания в котел.
2. Определить состав комиссии:
 - председатель комиссии – заведующий О.А.Карданова;
 - члены комиссии:
 - медицинский работник- З.М.Масаева;
 - завхоз- М.Х.Кочесокова
3. Назначить медицинскую сестру Масаеву З.М. ответственной за работу

бракеражной комиссии.

4. Комиссии проводить ежедневную оценку качества приготовленной' продукции и вносить результаты в «Журнал бракеража готовой пищевой продукции».

5. Членам бракеражной комиссии регулярно проводить контрольные проверки качества приготовляемой пищи.

6. Разработать и утвердить:

- план работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год(приложение 1);

- график общественного контроля бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год(приложение 2);

5.Заведующему ежемесячно предоставлять акты работы бракеражной комиссии.

6.Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии ДОУ.

7.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Карданова О.А.

Приложение 1
К приказу № 169 от « 30 » августа 2023г

План работы бракеражной комиссии МКДОУ «Детский сад № 51»

Мероприятия в детском саду	Сроки выполнения	ответственный
Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены 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.	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии (медицинский работник, председатель)
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчёт на Совете ДОУ о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

Приложение 2
К приказу № 169 от «30» августа 2023г

**ГРАФИК ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ БРАКЕРАЖНОЙ
КОМИССИИ
на 2023-2024 учебный год**

№	Мероприятия	Дата
1	Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся	СЕНТЯБРЬ
2	Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	
3	Правильность составления ежедневного меню	
1	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима	ОКТЯБРЬ
2	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	
3	Проверка выхода готовых блюд	
1	Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания, и качества приготовления пищи.	НОЯБРЬ
2	Контроль за организацией работы на пищеблоке	
3	Соответствие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов	
1	Осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах	ДЕКАБРЬ
2	Органолептическая оценка готовой пищи	
3	Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся	
1	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима	ЯНВАРЬ
2	Закладка основных продуктов	
3	Органолептическая оценка готовой пищи	
1	Осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах	ФЕВРАЛЬ
2	Соответствие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов	
3	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима	
1	Соблюдение санитарно-	МАРТ

	гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	
2	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	
3	Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	
1	Контроль за организацией работы на пищеблоке	АПРЕЛЬ
2	Правильность составления ежедневного меню	
3	Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся	
1	Осуществление контроля соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах	МАЙ
2	Органолептическая оценка готовой пищи	
3	Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся	
1	Осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	ИЮНЬ
2	Контроль за организацией работы на пищеблоке	
3	Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	