КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА МУРМАНСКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ г. МУРМАНСКА № 104

Номер документа	Дата составления
165/01-15	**22.12.2022г.**

приказ

Об утверждении состава и работе бракеражной комиссии МБДОУ г. Мурманска № 104.

В целях организации контроля за питанием детей в МБДОУ г. Мурманска № 104 приказываю:

1. Создать с 01.01.2023 года бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: заместитель заведующего по АХР Шаврова Н.Б. (в её отсутствие назначается старший воспитатель Загурская С.А.)
Члены комиссии: шеф- повар - Баранова О.П.
(в её отсутствие повар ее заменяющий)
Заведующий складом продуктов питания МБДОУ г. Мурманска № 104 – Мустафина С.Е.
(в её отсутствие- лицо её заменяющее)

срок действия полномочий комиссии: с 01.01.2023 постоянно.

2. Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться действующим законодательством и приказом № 160/01-15 от 31.12.2020 года « Об утверждении и введении в действие Положения о бракеражной комиссии МБДОУ г. Мурманска № 104».

3. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе повара, представителя администрации ДО, медицинского работника, или иного, утвержденного приказом лица. Результаты контроля регистрируются в специальном журнале (в соответствии с действующим законодательством).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, бракеражная комиссия блюдо допускает к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4. Для списания порций, оставшихся невостребованными от (завтрака, обеда, полдника, ужина) и для возврата невостребованных продуктов питания выданных

по меню-требованию составляются акты в 2-х экземплярах, один из которых передается в бухгалтерию, второй хранится в учреждении.

Срок действия: постоянно

5. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции. Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100 г. Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду) и сохраняют в течение не менее 48 часов при температуре +2-+6°С в отдельном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии, готовой продукции. Посуду с пробами маркируют с указанием приема пищи и датой отбора. Ответственная за отбором проб назначается шеф-повар – Баранова О.П. в ее отсутствие- сменный повар.
Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет ответственное лицо – шеф-повар – Баранова О.П. (на время её отсутствия - лицо её заменяющее)

Срок действия: постоянно

6. Контроль за выполнением данного приказа возлагаю на заместителя заведующего по АХР – Шаврову Н.Б.

Заведующий МБДОУ г. Мурманска № 104: _____ Е. С. Смирнова

Ознакомлены:

_____ Баранова О.П. « 22 » 12 .2022
_____ Шаврова Н.Б. « 22 » 12 .2022
_____ Мустафина С.Е. « 22 » 12 .2022
_____ Забавнова И.А. « 22 » 12 .2022
_____ Маркова И.П. « 22 » 12 .2022
_____ Загурская С.А « 22 » 12 .2022