



АДМИНИСТРАЦИЯ КРАСНОСЕЛЬСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 2 Красносельского района
Санкт-Петербурга
(ГБДОУ детский сад № 2 Красносельского района Санкт-Петербурга)

ПРИКАЗ

«09» 01 2024

№ 14 -А

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с Уставом ДОУ, СанПин 2.3/2.4.3590-20, в целях осуществления контроля за организацией питания воспитанников, качеством поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ДОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

Создать бракеражную комиссию в составе:

- Председатель комиссии: заведующий - Модок И.С.,
- Члены комиссии: старший воспитатель – Гаврешева О.Н.;
мед. сестра – Митрофанова Л.В.;
шеф-повар – Молчановская М.В.

- 1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
2. Основные задачи.
 - 2.1. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи.
 - 2.2. Контроль за полнотой вложения продуктов в котел.
 - 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
 - 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
 - 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
 - 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
 - 2.7. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
3. Содержание и формы работы.
 - 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть проставлены дата, количество детей, сотрудников,

суточная проба, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи старшей медсестры (диетсестры), кладовщика, шеф-повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

3.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой кулинарной продукции.

4. Комиссии приступить к исполнению своих функциональных обязанностей с 09.01.2024.

Заведующий




И.С. Модок

С приказом ознакомлен:


« 09 » 01 2024

« 09 » 01 2024

« 09 » 01 2024

 Гаврешева О.Н.

 Митрофанова Л.В.

 Молчановская М.В.