

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 460

ул. Ильича, 50б, г. Екатеринбург, 620012, 320-47-00, 320-39-99, detsad460@mail.ru

ПРИКАЗ

ПРИКАЗ № 64

от 31.08.2021г.

Об утверждении состава бракеражной комиссии.

В связи с началом нового учебного года, и на основании Протокола Общего собрания работников МАДОУ детский сад №460 № 2 от 25.08.2021г., а также в соответствии с Федеральным Законом № 273-ФЗ от 29.12.2012г «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 6 марта 2019 года; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Приказом Минздравсоцразвития России № 213н и Минобрнауки России №178 от 11.03.2012г «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»; Федеральным законом № 29-ФЗ от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 23 апреля 2018 г, Техническим Регламентом Таможенного Союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», Уставом дошкольного образовательного учреждения, с целью организации сбалансированного рационального питания детей МАДОУ детский сад № 460,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии в составе:

Заведующий - Соломенникова В.А.

Заведующий хозяйством – Щипакина Е.А.

Кладовщик – Копейкина Н.А.

2. Бракеражной комиссии:

2.1. Разрешать выдачу готовой пищи с пищеблоков учреждения только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

2.2. Производить взвешивание порционных блюд, масса должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

2.3. Осуществлять выдачу пищи на группы учреждения строго по графику.

2.4. Отбирать суточную пробу готовой продукции (все готовые блюда) непосредственно после приготовления пищи. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме;

- холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г;

- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

2.5. Отбирать пробы стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все

блюда помещать в отдельную посуду и сохранять в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С.

2.6. Маркировать посуду с пробами с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

3. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МАДОУ детский сад №460  31.08.2021 г. /Соломенникова В.А./

Ознакомлены:  31.08.21 /Копейкина Н.А./

 31.08.21 /Щипакина Е.А./