

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Архангельская область
Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
«Детский сад №79 «Мальчиш-Кибальчиш»
комбинированного вида»

ПРИКАЗ

От 25.08.2023 №416/1-р
г. Северодвинск

О создании бракеражной комиссии в
МБДОУ «Мальчиш-Кибальчиш»

В целях качественного питания воспитанников, профилактики пищевых отравлений и осуществления бракеража готовой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

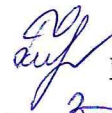
Создать бракеражную комиссию на 2022-2023 учебный год в составе:


- Председатель: заведующий МБДОУ № 79 Гладышева Л.В.
- Заместитель: заместитель заведующего по АХР Замятина Е.С.

- Члены комиссии:
 - Председатель ПШО Корельская Е.А.
 - Медсестра Кашковская ЛА. (корпус 1)
 - Медсестра Котлова Е. И. (корпус 2)
 - Медсестра Пищухина Н,А. (корпус 1)
 - Старший воспитатель Золотарёва Е.А. (корпус 1)
 - Старший воспитатель Корепина М.И. (корпус 2)

2. Членам комиссии ежедневно проводить снятие пробы готовых блюд, бракераж каждого с последующей регистрацией результатов бракеража в журнале «Журнал бракеража готовой продукции» под личную роспись.

3. Контроль выполнения приказа возложить на заместителя заведующего по АХР Замятину Е. С.

Заведующий МБДОУ № 79  Гладышева Л.В.

Заместитель заведующего по АХР  Замятина Е. С.

Председатель ПШО  Корельская Е.А.

	<ul style="list-style-type: none"> - наличия и исправности необходимого технологического оборудования; - ассортимента и объема производимой продукции. 	
4.	<p>Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептических показателей, условий реализации готовых блюд (соблюдения правил товарного соседства, температурного режима, использования инвентаря – лопатки, ложки и т. д.); - маркировки инвентаря и разделочных досок; - сроков приготовления и реализации готовых блюд; - массы нетто одной порции; - полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.). 	<p>Бракеражная комиссия, Повара, выполняющие обязанности старшего Китаева М.С., Ткаченко Ю..А. Воронина П.П.</p>
5.	<p>Контроль уборки помещений пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования (проводится по мере его загрязнения и по окончании работы), обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств. 	<p>Подсобные рабочие: Виноградова. М.Н., Чорап И.А., Хананеина М.Ф., Неверова С.С..</p>

Ознакомлены:

