



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ТИПА  
«ЯСЛИ-САД № 11 «МАЛЮТКА» ГОРОДА СНЕЖНОЕ»  
(МБДОУ №11 Г.СНЕЖНОЕ)

---

ПРИКАЗ

от 10.01.2023

№ 5

г.Снежное

О назначении ответственного лица за бракераж готовых блюд  
и отбор и хранение суточных норм в МБДОУ №11 Г.СНЕЖНОЕ в 2023г.

В целях осуществления контроля за качеством доставляемых продуктов питания, соблюдения технологических норм и санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, а также обеспечения полноценного питания детей в учреждении, руководствуясь ст. 17, 18 Закона Донецкой Народной Республики «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения (от 10.04.2015г.) №40- ИНС), ст. 34 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании», требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года № 28 ,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи готовой продукции в группы, а также ведения журнала «Бракеража готовой продукции» назначить ответственной старшую медсестру Шевченко Анну Викторовну.
- 2.Вменить в обязанности Шевченко А.В.
  - 2.1.Снятие пробы за 30 минут до выдачи пищи детям после равномерного перемешивания блюда в объеме одной порции в соответствии с перечнем блюд в меню-раскладке.
  - 2.2.В процессе бракеража определять фактический выход блюд, их температуру, вкусовые качества, запах.
  - 2.3.Каждую часть блюда оценивать по таким критериям: готовность, форма нарезки, соответствие рецептуре (наличие составных частей блюда, в том числе моркови, лука, в котлетах – хлеба), наличие посторонних примесей (плохо перебрана крупа, плохо очищены овощи и т.д.). Не снимать пробу с продуктов промышленного производства (сосиски, твердые сыры, кондитерские изделия, хлеб).
3. В случае отсутствия старшей медсестры обязанности ответственного за бракераж готовой продукции возлагаю на себя.
4. Ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на повара Швыреву Марину Петровну.

5. Швыревой М.П.:

5.1. Суточную пробу отбирать 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, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробу отбирать стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 24 часов при температуре +2-+6°C. Посуду с пробами маркировать с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

6. Контроль правильности отбора и хранения суточных проб осуществлять медсестре Шевченко Анне Васильевне.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий

С приказом ознакомлены:

Шевченко А.В. – *ШВ*

Швырева М.П. – *ШВ*



С.И.Комарова

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 404802855474637294615845180588164683728956522323

Владелец Комарова Светлана Ивановна

Действителен с 06.12.2022 по 06.12.2023