

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
Тюменская область
Ханты – Мансийский автономный округ – Югра
Сургутский район
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Северное сияние»

ПРИКАЗ

«27» августа 2024 г.
п. Нижнесортымский

№ 533

О назначении ответственных лиц за бракераж продукции детского питания в МБДОУ д/с «Северное сияние» в 2024-2025 учебном году

В соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020г. № 32, в целях осуществления эффективного контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических норм приготовления блюд и выполнения санитарно-гигиенических требований

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственными лицами за бракераж готовой пищевой продукции детского питания в МБДОУ д/с «Северное сияние» в 2024-2025 учебном году и разрешения выдачи готовых блюд в группы, в составе:
 - 1.1. Магомедову Зарину Руслановну, повара в 1 корпусе, расположенном по адресу ул. Северная, д.35 на время её отсутствия Мосиенко Елену Васильеву, повара;
 - 1.2. Шумаеву Татьяну Васильевну, заведующего хозяйством в 1 корпусе, расположенном по адресу ул. Северная, д.35 на время её отсутствия Аллаярову Гульназ Ахмировну, старшего воспитателя, Шинкаренко Валентину Леонидовну, старшего воспитателя;
 - 1.3. Зайнуллину Марину Анатольевну, шеф-повара, во 2 корпусе, расположенного по адресу ул. Дорожников, д.52 на время её отсутствия Солтамутову Анжелу Байрамалиевну, повара;
 - 1.4. Абдельдинову Анастасию Рашидовну, заведующего хозяйством, во 2 корпусе, расположенном по адресу ул. Дорожников, д.52 на время её отсутствия Мамаджанову Матпратхон Ахмадалиевну, специалиста по охране труда, Рейнгард Ирину Александровну, специалиста по закупкам;
 - 1.5. Медицинский работник БУ «Нижнесортымская больница» (по согласованию).

2. Ответственным лицам:

2.1. Ежедневно проводить контроль всех готовых блюд с обязательной регистрацией результатов контроля в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

2.2. Снятие пробы за 30 минут до выдачи пищи воспитанникам после равномерного перемешивания блюда в объеме не более одной порции в соответствии с перечнем блюд в меню-раскладке.

2.3. В процессе бракеража определять фактический выход блюд, их температуру, вкусовые качества, запах.

2.4. Каждую часть блюда оценивать по критериям: готовность, форма нарезки, соответствие рецептуре (наличие составных частей блюда), наличие посторонних примесей (плохо перебрана крупа, плохо почищены овощи и т.п.).

3. Магомедовой З.Р., повару и Зайнуллиной М.А., шеф-повару, осуществлять выдачу готовых блюд по группам только после проведения контроля готовой пищи.

4. Поляковой Т.А., специалисту по персоналу, ознакомить работников с данным приказом.

5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



С.А. Алгинкина

С приказом ознакомлены:

М.В. Е.В. Мосиенко
А.Б. М.А. Зайнуллина
идея А.Б. Солтамутова
М.В. Т.В. Шумаева
М.В. М.А. Мамаджанова
З.Р. З.Р. Магомедова
Г.А. Г.А. Аллаярова
А.Р. А.Р. Абдельдинова
И.А. И.А. Рейнгард
В.Л. В.Л. Шинкаренко