

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Промышленновский детский сад «Сказка»

П Р И К А З № 4/1-к

пгт. Промышленная

10 января 2022 года

«О бракеражной комиссии»

В целях обеспечения контроля за правильным и полноценным питанием детей, выполнения требований и правил СанПиН

Приказываю:

1. Утвердить график проведения бракеража и ответственных за проведение бракеража в здании 1 по ул. Коммунистическая, 49-а. (Приложение 1).
2. Утвердить график проведения бракеража и ответственных за проведение бракеража в здании 2 по ул. Коммунистическая, 37. (Приложение 2).
3. Утвердить график проведения бракеража и ответственных за проведение бракеража в здании 3 по пер. Индустриальный, 6. (Приложение 3).
4. Утвердить график проведения бракеража и ответственных за проведение бракеража в здании 4 по ул. Песочная, 13. (Приложение 4).
5. Ответственным в обязательном порядке делать отметку о качестве готового блюда в Журнале бракеража готовых блюд.
6. Контроль за исполнением приказа возложить на:
 - Бауэр Т.В., ответственный за организацию питания в здании 1 по ул. Коммунистическая, 49-а;
 - Ковалеву Т.О., завхоза в здании 2 по ул. Коммунистическая, 37;
 - Исакову К.С., старшего воспитателя в здании 3 по пер. Индустриальный, 6;
 - Абдрахманову Ю.И., старшего воспитателя в здании 4 по ул. Песочная, 13

Заведующий

 О.А.Медведева

С приказом ознакомлены:

_____ Т.В. Бауэр

_____ Т.О. Ковалева

_____ К.С. Исакова

_____ Ю.И.Абдрахманова

Утверждаю
Заведующий
МАДОУ «Промышленновский
детский сад «Сказка»



О.А.Медведева

**График
проведения бракеража готовых блюд**

День недели	Время	Ответственный	Подпись ответственного
Понедельник	Завтрак – 8.00 Второй завтрак – 10.00 Обед – 11.15 Полдник – 15.00	Зиновьева Т.Г. Алексеевко Ю.И.	
Вторник		Самоценко Е.А. Петрова Г.Р.	
Среда		Зиновьева Т.Г. Алексеевко Ю.И.	
Четверг		Самоценко Е.А. Петрова Г.Р.	
Пятница		Зиновьева Т.Г. Самоценко Е.А.	

1. Ответственный определяет качество готовой продукции, в соответствии с технологическими картами, до начала выдачи пищи по группам.
2. Ответственный в обязательном порядке делает отметку в «Журнал бракеража готовых блюд»
3. Ответственный проверяет массу контрольных блюд в соответствии с нормами.
4. О выявленных нарушениях сообщать заведующему О.А.Медведевой в письменном виде.

Утверждаю
Заведующий

МАДОУ «Промышленновский
детский сад «Сказка»



О.А. Медведева

График

проведения бракеража готовых блюд

День недели	Время	Ответственный	Подпись ответственного
Понедельник	Завтрак – 8.00 Второй завтрак – 10.00 Обед – 11.15 Полдник – 15.00	Михальцова О.П.	<i>Михальцова</i>
Вторник		Новичкова Т.А.	<i>Новичкова</i>
		Дарченко Т.А.	<i>Дарченко</i>
Среда		Стрельцова А.И.	<i>Стрельцова</i>
		Экгарт Л.Б.	<i>Экгарт</i>
Четверг		Лукьянова С.Н.	<i>Лукьянова</i>
		Берлякова В.К.	<i>Берлякова</i>
Пятница		Вишован А.Н.	<i>Вишован</i>
		Новоселова Л.Ю.	<i>Новоселова</i>
			Сипакова С.В.

1. Ответственный определяет качество готовой продукции, в соответствии с технологическими картами, до начала выдачи пищи по группам.
2. Ответственный в обязательном порядке делает отметку в «Журнал бракеража готовых блюд»
3. Ответственный проверяет массу контрольных блюд в соответствии с нормами.
4. О выявленных нарушениях сообщать заведующему О.А.Медведевой в письменном виде.

Утверждаю
Заведующий

МАДОУ «Промышленновский
детский сад «Сказка»



[Handwritten signature]

О.А. Медведева

График

проведения бракеража готовых блюд

День недели	Время	Ответственный	Подпись ответственного
Понедельник	Завтрак – 8.00 Второй завтрак – 10.00 Обед – 11.15 Полдник – 15.00	Павлюченко О.А.	<i>[Handwritten signature]</i>
Вторник		Прозорова Ж.И.	<i>[Handwritten signature]</i>
		Белякова С.В.	<i>[Handwritten signature]</i>
Среда		Мищенко В.А.	<i>[Handwritten signature]</i>
		Бородина Н.А.	<i>[Handwritten signature]</i>
Четверг		Степанова Е.П.	<i>[Handwritten signature]</i>
		Анашенкова С.А.	<i>[Handwritten signature]</i>
Пятница	Гавриленко Л.П.	<i>[Handwritten signature]</i>	
	Максименко О.А.	<i>[Handwritten signature]</i>	
		Ковалева О.Д.	<i>[Handwritten signature]</i>

1. Ответственный определяет качество готовой продукции, в соответствии с технологическими картами, до начала выдачи пищи по группам.
2. Ответственный в обязательном порядке делает отметку в «Журнал бракеража готовых блюд»
3. Ответственный проверяет массу контрольных блюд в соответствии с нормами.
4. О выявленных нарушениях сообщать заведующему О.А.Медведевой в письменном виде.