

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 5» МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

от 31.08.2021г.

№ 83

**«О создании комиссии  
по питанию в МБДОУ № 5  
на 2021/2022 учебный год»**

С целью организации сбалансированного рационального питания детей в учреждении, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с утвержденным меню, выполнением норм и калорийности, оценке готовых блюд перед их выдачей с пищеблока и контроля за качеством и эффективностью организации питания детей в МБДОУ № 5,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать комиссию по контролю за организацией детского питания в составе **(корпус № 1):** медсестры Петровой М.В., повара Чумаченко Н.Ю., зам.заведующего по АХЧ Титоренко Е.М., председателя ПК Яскевич Л.Н. Председателем комиссии назначить заведующего Черний М.Н.;

**(корпус № 2):** повара Романовой Н.В., воспитателя Котовой Т.Н., кладовщика Гаргат С.С.. Председателем комиссии назначить воспитателя Елхину И.В.

**(корпус № 3):** повара Панковой И.В., повара Якимовой Т.Н., воспитателя Айвазовской Т.А., кладовщика Гаргат С.С.. Председателем комиссии назначить зам.заведующего ВМР Вакулову А.Ю.

2. Включить в обязанности членов комиссии:

- Снятие проб готовых блюд за 30 минут до выдачи пищи. Постоянно.
- Систематически делать отметки в журнале бракеража готовой продукции. Медсестре постоянно, членам комиссии периодически.
- Осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока и складских помещений, а так же графиком питания детей. Постоянно.
- Осуществлять контроль за качеством готовой продукции. Постоянно.
- Поварам ежедневно оставлять суточную пробу после каждого приготовления пищи. Постоянно.

3. Создать комиссию по бракеражу сырой продукции в составе: медсестры Петровой Марины Васильевны, повара Чумаченко Натальи Юрьевны, председателем комиссии назначить зам.заведующего по АХЧ Титоренко Е.М. Комиссии осуществлять бракераж сырой продукции:

- Контролировать безопасность и качество продуктов питания, которые поступают в ДОУ, во время приема завхозом или поваром. Постоянно
- Контролировать ведение журнала бракеража сырой продукции, следить за сроками реализации и условиями хранения продуктов. Постоянно.
- Заместителю заведующего по АХЧ Титоренко Е.М. принимать от поставщиков продукты питания гарантированного качества с сопроводительными документами, которые свидетельствуют об их происхождении и качестве (накладные, сертификаты соответствия и т.п.) и аккуратно хранить их в течение необходимого срока. Придерживаться требований санитарно-законодательства при их хранении, вести учет в книге складского учета. Постоянно.

4. Контроль за исполнением приказа возложить на медсестру Петрову М.В.

Заведующий МБДОУ № 5

М.Н.Черний

