

Чăваш Республикинчи Шупашкар
хулин «Сывлăха сирĕплетеке тата
пăхакан 19 мĕш ача сачĕ» муници-
палитетăн школ умĕнхи вĕренÿ
бюджет учрежденийĕ

ПРИКАЗ

Муниципальное бюджетное
дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад № 19»
города Чебоксары
Чувашской Республики

12.01.2026

№ 20

О создании бракеражной комиссии, утверждении плана работы бракеражной комиссии, графика контроля за организацией питания в 2026 году

С целью организации сбалансированного рационального питания детей и сотрудников в учреждении, в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и ТР ТС 021/2011 и другими федеральными, региональными и муниципальными нормативными актами, регламентирующими правила предоставления питания, Положением о бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад №19» г. Чебоксары

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить следующий состав бракеражной комиссии:

Основной состав

1 корпус: - Лазарева Г.Т. – заведующий МБДОУ «Детский сад № 19» г. Чебоксары;

- Павлова С.В. – старший воспитатель;

- Малышева Н.Я. – воспитатель;

- Арефьева А.Н. – заведующий хозяйством.

2 корпус: - Лазарева Г.Т. – заведующий МБДОУ «Детский сад № 19» г. Чебоксары;

- Кузьмина Н.Г. – старший воспитатель;

- Архипова Л.М. – воспитатель;

- Дмитриева Д.А. – заведующий хозяйством.

Дополнительный состав (при отсутствии вышеперечисленных работников):

- Сурина И.Г. – медицинская сестра;

- Тиглева Н.Е. – медицинская сестра;

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2026 год по МБДОУ «Детский сад № 19» г. Чебоксары (приложение 1).

3. Утвердить График контроля за организацией питания на 2026 год по МБДОУ «Детский сад № 19» г. Чебоксары (приложение 2).

4. Заведующим хозяйством Арефьевой А.Н. и Дмитриевой в срок до 16.01.2026 года:

- опубликовать локальные акты, указанные в пункте 2 настоящего приказа, на сайте МБДОУ «Детский сад № 19» г. Чебоксары, разместить их на информационном стенде;
- проинформировать родителей (законных представителей) обучающихся об изменениях документов об организации питания;
- ознакомить с документами работников, чью трудовую деятельность затрагивает документ.

5. Бракеражным комиссиям вменить в обязанность:

- контроль готовой продукции на пищеблоке с регистрацией результата органолептической оценки блюд в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- проведение контроля за соблюдением массы порционных блюд в соответствии с выходом блюда, указанным в меню.

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Заведующий



Г.Т. Лазарева

Приложение 1
 УТВЕРЖДАЮ:
 Заведующий МБДОУ
 «Детский сад № 19» г. Чебоксары
 Г.Т. Лазарева
 Приказ от 12.01.2026 № 20

ПЛАН РАБОТЫ
бракеражной комиссии МБДОУ «Детский сад № 19» г. Чебоксары на 2026 год

№	мероприятие	Сроки выполнения	Ответственный член комиссии
1.	Проведение организационных совещаний	1 раз в месяц	заведующий
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	кладовщики
3.	Контроль за составлением меню в соответствии с примерным меню г.Чебоксары	ежедневно	заведующий
4.	Контроль сроков реализации продуктов	Не менее 1 раза в месяц	члены комиссии в присутствии кладовщиков
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	врач – педиатр, медсестра
6.	Консультация с воспитателями и младшим обслуживающим персоналом (по текущим вопросам, по итогам проверки и др.)	систематически	заведующий, старший воспитатель, завхозы
7.	Взаимодействие с родителями: - вопросы питания на родительских собраниях, анкетирование; - выступления медперсонала детской поликлиники ГБ № 2 с вопросами индивидуального питания на родительских собраниях; - публичный отчет; - работа информационных стендов; - освещение вопросов питания воспитанников на сайте ДОУ - индивидуальная работа	2 раза в год 2 раза в год август Сентябрь, май постоянно постоянно	заведующий, старший воспитатель, врач – педиатр
8.	Организация питания в период летней оздоровительной работы: -составление плана работы	май	заведующий, старший воспитатель
9.	Контроль за выполнением натуральных норм продуктов -за месяц, за квартал, за полугодие и за год -совещание	4 раза в год	заведующий, кладовщики
10.	Отчет комиссии о проделанной работе	2 раза в год	Члены бракеражной комиссии



УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 19» г. Чебоксары
Г.Т. Лазарева
Приказ от 12.01.2026 № 20

**График контроля за организацией питания на 2026 год
по МБДОУ «Детский сад № 19» г. Чебоксары**

№	Контролируемый материал	Определяемые показатели контроля	Периодичность контроля	Примечание
1.	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям. Соблюдение требований и рекомендаций по формированию рациона. Ассортимент продуктов, используемых в питании. Доставка продуктов питания Своевременность доставки продуктов и их качество. Снятие остатков Сроки хранения продуктов, товарное соседство	1 раз в 10 дней 1 раз в неделю 1 раз в месяц 1 раз в неделю 1 раз в месяц	
2.	Режим питания	Соответствие режима питания и условий приема пищи возрастным и гигиеническим требованиям	1 раз в месяц	
3.	Организация питания в группах	Ведение табеля посещаемости Доведение нормы питания до детей, объема порций. Сервировка стола, состояние посуды, культура еды	1 раз в месяц	
4.	Документация по питанию, по вопросам санитарии, гигиены, технологии производства пищи, результатам бракеража, ежедневных медицинских осмотров работников пищеблока.	Полнота, правильность и своевременность оформления (ведения) документации, соответствие требованиям санитарных правил, норм и гигиенических нормативов. Наличие меню-требование	1 раз в квартал ежедневно	
5.	Технология производства	Правильность оформления технологической документации. Наличие необходимой нормативно – технологической документации. Соблюдение технологии приготовления пищи	2 раза в год 1 раз в месяц	
6.	Поточность технологических процессов	Наличие (отсутствие) общих встречных, пересекающихся потоков сырой и готовой продукции, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары и т.д.	1 раз в неделю	
7.	Столовая посуда	Качество мытья посуды, ее маркировка	1 раз в месяц	
8.	Продукты	Сроки и условия хранения. Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в холодильных шкафах. Соседство продуктов	Ежедневно	
9.	Реализация продуктов и готовой продукции	Сроки реализации, условия реализации. Соблюдение требований по температуре готовой пищи. Сроки хранения на пищеблоке подготовленных к кулинарной обработке продуктов и готовой пищи	Ежедневно	
10	Санитарно-противоэпидемический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования. Маркировка оборудования, посуды, инвентаря, уборочного инвентаря, режима уборки помещений, дезинфекционного режима, режима сбора, хранения и выноса отходов и др.	1 раз в месяц	
11	Персонал, связанный с питанием детей	Состояние осмотра персонала на предмет наличия простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на наличие кишечных инфекций. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	
12	Санитарное состояние помещений	Соблюдение чистоты проведения генеральных уборок.	1 раз в 2 месяца	