

ПРИКАЗ

О создании бракеражной комиссии

118

№ приказа

от 27.08.2024

дата приказа

Во исполнение Сан Пин 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать и утвердить бракеражную комиссию на 2024-2025 уч.год в следующем составе:

Тимофеева В.А. - директор школы;

Шаронова Н. В.- повар;

Матвиенко И.В.- ответственный за организацию горячего питания;

Ревута Н.Ю. - председатель родительского комитета школы;

Дзотцоева В.В.- учитель начальных классов;

Дзантиева М. А.- детский врач (по согласованию).

Щепетнова О.А. - зам. директора по УВР.

2. ☐ На основании Положения о бракеражной комиссии (приказ № 110 от 31.08.2019*г)

утвердить:

2.1 ☐ План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 уч.год. (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)

2.2 Возложить на комиссию решение следующих задач:

- проводить оценку качества блюд по органолептическим показателям

- снимать пробу непосредственно из ёмкости, в которой пища готовится,

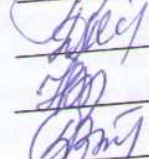
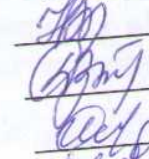
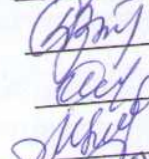
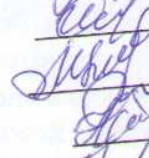
- следить за нормой порции отпущенного продукта

- регистрировать результат бракеража в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 санитарных правил Сан Пин 2.4.5.2409-08).

3. Выдачу готовой пищи осуществлять только после проведения бракеража

4. Контроль за исполнением приказа возложить на ответственного за организацию горячего питания Матвиенко И.В.

С приказом ознакомлен:

 Тимофеева В.А.
 Дзантиева М.А.
 Ревута Н.Ю.
 Дзотцоева В.В.
 Матвиенко И.В.
 Щепетнова О.А.
 Шаронова Н.В.
 Бреха А.Д.

Руководитель:

директор школы

должность

Тимофеева Виктория Алексеевна



ПРИЛОЖЕНИЕ 1

к приказу от 27.08.2024г №118

«О создании бракеражной комиссии»

План работы бракеражной комиссии

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
1	Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие раздаточной линии, линии подогрева, исправность холодильного и технологического оборудования, ассортимента продукции)	До 1 сентября	Завхоз, члены комиссии
2	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Члены комиссии
3	Контроль качества готовой продукции (проведение бракеража)	ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль качества поступающей продукции, наличие сопроводительной документации	постоянно	Члены комиссии
5	Контроль над условиями хранения продукции, сроками ее реализации	постоянно	Члены комиссии
6	Контроль за выходом готовой продукции	постоянно	Члены комиссии
7	Контроль наличия суточных проб на пищеблоке	постоянно	Члены комиссии
8	Контроль соответствия рациона питания примерному цикличному меню	ежедневно	Члены комиссии
9	Контроль над технологией приготовления блюд	1 раз в неделю	Члены комиссии
10	Контроль соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока	постоянно	Члены комиссии
11	Контроль и содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей по вопросам рационального питания	ежемесячно	Члены комиссии