



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАЗДОЛЬНЕНСКАЯ ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ № 2 ИМ.Л.РЯБИКИ»
РАЗДОЛЬНЕНСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
296200, Республика Крым, п.Раздольное, ул.Л.Рябики, 16а, тел:(36553) 51-472
E-mail: gimnaziya2-school@razdolnoe.rk.gov.ru

ПРИКАЗ

01.09.2022г.

пгт. Раздольное

№749

О создании бракеражной комиссии по приемке готовой и сырой продукции в I полугодии 2022/2023 учебного года

В целях осуществления эффективного контроля за организацией питания учащихся в школе, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – технических требований при приготовлении и раздаче пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- председатель: Надкирничная С.Н., заместитель директора школы;
- члены комиссии: Исмаилова З.Ф., медицинская сестра школы; Федорова С.В., социальный педагог, ответственная за питание учащихся льготной категории, Оксенти А.Н., бухгалтер, Челебджанова А.Э., повар.

2. Назначить ответственным за бракераж сырой продукции: Исмаилову З.Ф., медицинскую сестру школы.

3. Установить срок работы бракеражной комиссия с 01.09.2022г. по 30.12.2022г.

4. Бракеражной комиссии:

4.1. Ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

4.2. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания.

4.3. Проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания.

4.4. Осуществлять контроль за соблюдением требований при хранении продуктов питания.

4.5. Осуществлять контроль за правильностью составления меню-раскладок: ежедневно.

4.6. Осуществлять контроль за организацией работы на пищеблоке.

4.7. Осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.

4.8. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей.

4.9. Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

4.10. Обеспечить присутствие при закладке основных продуктов в котел: периодически.

4.11. Проводить органолептическую оценку готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).

4.12. Проверять соответствие объема (веса) приготовленной пищи объему (весу) реализованных порций и количеству детей.

4.13. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приостановить выдачу готовой пищи учащимися до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.14. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей занести в бракеражный журнал.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Е.Т.Цисарь

С приказом ознакомлены:

	С.Н.Надкирничная		З.Ф.Исмаилова
	А.Н.Оксенти		С.В.Федорова
	А.Э.Челебджанова		