

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 11 ИМЕНИ НИКОЛАЯ АЛЕКСЕЕВИЧА СВИСТУНОВА
СЕЛА БЕНОКОВО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСТОВСКИЙ РАЙОН
(МБОУ СОШ №11 имени Н. А. Свистунова села Беноково)

ПРИКАЗ

от 20.09.2024 г.

№ 15-П

с. Беноково

О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

На основании Постановления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и в целях организации качественного питания обучающихся, в целях соблюдения технологии приготовления рационов в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590.20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", положения о бракеражной комиссии, утверждённого приказом МБОУ СОШ №11 имени Н.А. Свистунова села Беноково от 30.12.2020 г. № 198 -П п р и к а з ы в а ю:

1. Создать в школе бракеражную комиссию в составе:
председатель комиссии – Гикалова Л.М., учитель начальных классов,
ответственная за организацию горячего питания;
члены комиссии:

Фролова А.А., заместитель директора по ВР;

Губина А.М., повар;

Макарова А.М., учитель начальных классов.

2. Бракеражной комиссии вменить в обязанности:
ежедневно проверять качество готовой пищи в школьной столовой;
давать оценку качества каждому приготовленному блюду в
отдельности с учётом его внешнего вида, запаха, цвета, вкуса;
отмечать в журнале выявленные недостатки;
взвешивать порционные блюда.

Готовая продукция должна подвергаться проверке по мере её изготовления, о чём должна производиться запись в бракеражном журнале. Бракераж проводится для каждой новой партии блюд и кулинарных изделий до их отпуска учащимся.

3. Заведующей структурным подразделением Амётовой С. Н. разрешать выдачу готовых блюд только после снятия пробы изделий и оформления соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции.

4.В целях контроля за доброкачественностью готовящейся пищи на пищеблоке оставляется суточная проба питания. Проба хранится в холодильнике в течение двух суток в специально отведенном месте при температуре + 6-8 градусов.

5.Ответственность за правильность отбора и хранения суточной пробы возлагается на повара Губину А.М.

6.Контроль за исполнением приказа возложить на заведующую структурным подразделением Амётову С.Н.

7. Приказ вступает в силу со дня подписания.

Директор МБОУ СОШ №11
имени Н. А. Свистунова села Беноково

Мухина Е.В.

С приказом ознакомлены:

Амётова С.Н.
Гикалова Л.М.
Фролова А.А.
Губина А.М.
Макарова А.М.

В дело 02.04.
секретарь Спарашукова Т.Г.