

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛТАЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

ПРИКАЗ

03 мая 2024г.

№ 143 - ОД

д. Колталово

о создании и работе бракеражной комиссии в ЛДП-2024

В целях осуществления эффективного контроля за организацией питания в летнем оздоровительном лагере с дневным пребыванием в 2024 году воспитанников лагеря, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на период работы ЛДП-2024 в составе:

Мамыко Н.Н. – директор;

Смирнова О.А. - завхоз;

Засеткина И.А. – начальник ЛДП-2024

2. Членам бракеражной комиссии:

2.1. Смирновой О.А.:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, контролировать соблюдение требований при хранении продуктов питания;
- контролировать соблюдение правил санитарной очистки, мытья и хранения посуды, качество уборки помещений, утилизации отходов

2.2. Засеткиной И.А.

- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль за своевременностью и правильностью заполнения всей необходимой документации по столовой (составление ежедневных меню-раскладок, журналов установленных образцов, подсчет норм питания и графиков работы столовой и дежурства в ней);
- проверять соответствие объемов (веса) приготовленной пищи объему (весу) реализованных порций и количеству детей;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов в котел.
- контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- снимать пробы с готовых блюд, осуществлять органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее внешний вид, цвет, запах, вкус,

консистенцию, жесткость, сочность и т.д. путем ее осмотра и пробы и нести ответственность за своевременное заполнение журнала бракеража готовой продукции, где записывать результаты оценки каждого готового блюда и давать разрешение или не допускать их к выдаче.

Контроль за доброкачественностью приготовленных блюд осуществлять с помощью методики органолептической оценки пищи:

- вести журналы выполнения норм питания, здоровья;
- контролировать выполнение санитарно-гигиенических норм и требований к организации питания, санитарное состояние пищеблока, инструкции по режиму мытья и обработки инвентаря и посуды.
- контролировать организацию питания воспитанников (расписание, графики, дежурство по столовой);
- контролировать своевременность информирования о меню, ведение табелей питания; наличие сертификатов качества продуктов питания и сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность

2.3. Мамыко Н.Н.

- осуществляет общий контроль за вопросами питания;
- утверждает графики работы столовой и расписание питания учащихся;
- организывает работу бракеражной комиссии;
- принимает меры по обеспечению необходимых безопасных условий для эффективной работы столовой.

3. В случае обнаружения или подозрения на недоброкачественные продукты, или приготовленные блюда несоблюдения технологий их приготовления, других серьёзных нарушений, бракеражная комиссия обязана остановить приготовление пищи или выдачу блюд, составлять акт бракеража на недоброкачественную продукцию и претензионное письмо для поставщика.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МОУ «Колталовская СОШ»

Ознакомлены:



Мамыко Н.Н.
Смирнова О.А.
Засеткина И.А.

Мамыко Н.Н.

Смирнова О.А.
Засеткина И.А.