

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа №10 г. Кузнецка

ПРИКАЗ

от 1 сентября 2023 года

№ 210 а

О создании бракеражной комиссии в 2023 -2024 учебном году

С целью осуществления контроля за объёмом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ СОШ №10 города Кузнецка, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

ПРИКАЗЫВАЮ:

Создать с 01.09.2023г. по 31.06.2024 г. бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Председатель комиссии: директора МБОУ СОШ №10 города Кузнецка Златогорскую Л.Ю.

Члены комиссии:

- 1.1 Заведующая столовой Желткова Н.Е. (по согласованию);
 - 1.2 Медицинский работник Акчурина Н.Е. (по согласованию);
 - 1.3 Представитель родительской общественности Шамарина Е.А. (по согласованию);
 - 1.4 Педагог - организатор по питанию Ярмоленко И.А.
2. Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ СОШ №10 города Кузнецка Златогорской Л.Ю.

3. Членам бракеражной комиссии:

- 3.1 Усилить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблоки образовательных учреждений. Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в

образовательной организации до конца действия Сертификата соответствия на продукцию.

3.2 Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу циклического меню;

3.3 В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;

3.4 При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;

3.5 Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (заполняется не менее 1-го раз в день при организации обучения в одну смену).

Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



Директор МБОУ СОШ №10 г. Кузнецка

Златогорская Л.Ю.