

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОНОШСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ Н.П.ЛАВЁРОВА»
(МБОУ «КОНОШСКАЯ СШ ИМЕНИ Н.П.ЛАВЁРОВА»)**

П Р И К А З

22 августа 2024 г.

№ 163/о

п. Коноша Архангельской области

О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

В целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся МБОУ «Коношская СШ имени Н.П.Лавёрова» посредством совершенствования организации питания в общеобразовательной организации, осуществления ежедневного производственного контроля за организацией питания обучающихся школы в соответствии с п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45)

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

- Савватиева Т.А., заведующий столовой;
- Елифанову Л.В., медицинская сестра (по согласованию с ГБУЗ АО «Коношская ЦРБ»);
- Коротяева И.В., директор образовательного учреждения;
- Дьячкова О.М., заместитель директора по УВР;
- Макурина С.С., заместитель директора по УВР;
- Баландина С.А., заместитель директора по УВР;
- Старицына Т.В., заместитель директора по УВР.

2. Вменить в обязанности членам бракеражной комиссии:

- 2.1. проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда.

2.2. осуществлять контроль за качеством приготовления пищи;

2.3. производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится) и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи.

2.4. отмечать в журнале результат пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность; вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

2.5. не допускать при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



С приказом ознакомлены:

Кол

И.В.Коротяева

Баламу
Сул.
Григорьев
К
Смир