

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Дудоровская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

25.08.2022 года

№ 78-4 од

О создании бракеражной комиссии

В целях выполнения СанПиН-10 «Об организации питания в образовательных учреждениях»

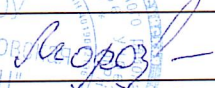
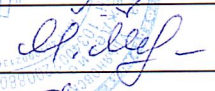

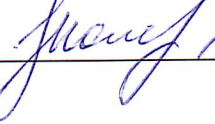
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по контролю за качеством питания в школьной столовой в количестве 4 человек
- 1.1 Утвердить состав комиссии:
 - 1 от администрации - Медведева М.А.
 - 2 от мед.персонала – Рогачева Л.А.
 - 3 от работников пищеблока – Морозова С.В.
 - 4 от педагогического коллектива Максимова В.В.
3. В обязанности комиссии входит (Приложение 1): контроль за качеством приготовления пищи, ведение журнала бракеража готовой и сырой продукции, оценка качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится), контроль за соответствием веса блюд выходу блюда в соответствии с меню – раскладкой.
4. Результаты бракеража регистрируется в соответствующих журналах.
5. Отчет комиссии ежеквартально заслушивать на совещании при директоре.
6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
7. В случае выявленных нарушений немедленно сообщать директору школы.

Директор МОУ «Дудоровская СОШ»

 /Н.И.Косенкова/

С приказом ознакомлены:

1	Морозова Светлана Владимировна	
2	Медведева Марина Александровна	
3	Рогачева Любовь Леонидовна	
4	Максимова Вера Викторовна	



Приложение 1 к приказу об основной деятельности № 78-4 од от 25.08.2022 г.

СОСТАВ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

НА ПИЩЕБЛОКЕ В ШКОЛЕ

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ	ФИО	ДОЛЖНОСТЬ	ФУНКЦИОНАЛ
МОУ «Дудоровская СОШ»	МВВ	учитель	оценка качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится)
Медицинский персонал	РЛЛ	фельдшер	оценка качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится)
Работников пищеблока	МСВ	повар	оценка качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится)
МОУ «Дудоровская СОШ»	ММА	Ответственный за питание	ведение журнала бракеража готовой и сырой продукции, контроль за качеством приготовления пищи