

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 10 имени В.С.Носенко  
муниципального образования Абинский район

**ПРИКАЗ**

от 27.08.2024 года

№ 488

п.Ахтырский

**О создании бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 10  
в 2024-2025 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, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п р и к а з ы в а ю :

1. Создать со 02.09.2024г. по 26.05.2025г. бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Председатель комиссии: ответственный за питание Руденко Светлана Викторовна .

Члены комиссии:

1.1 Заведующая производством Мухина Наталья Петровна (по согласованию);

1.2 Медицинский работник Плугарева Марина Владимировна (по согласованию);

1.3 Председатель профсоюзного комитета Чалая Ольга Васильевна;

2 Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ СОШ №10 и руководителю ИП Пономаренко Р.А.

3 Членам бракеражной комиссии:

3.1 Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблоки образовательного учреждения. Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до конца реализации.

- 3.2 Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу цикличного 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 2-х раз в день при 2-х сменной организации обучения).
- 4 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

И.Я.Чалая

С приказом ознакомлены:



Приложение №1  
к приказу директора  
МБОУ СОШ № 10  
от 27.08.2024 года № 488

Состав и обязанности бракеражной комиссии

ФИО	Должность в комиссии	Должность по основному месту работы	Обязанности
Руденко Светлана Викторовна	Председатель комиссии	Ответственная за питание	проводить взвешивание порционных блюд в соответствии с меню-раскладкой
Чалая Ольга Васильевна	Член комиссии	Председатель профсоюзного комитета	проводить оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) и результат бракеража регистрировать в журнале бракеража
Мухина Наталья Петровна	Член комиссии	Заведующая производством	проводить контроль за качеством поступающей продукции и продовольственного сырья и делать записи в журнале бракеража
Плугарева Марина Владимировна	Член комиссии	медсестра	контроль за санитарным состоянием пищеблока, состоянием здоровья работников пищеблока, бракераж готовой продукции

Директор

И.Я.Чалая