

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №30» г. Сыктывкара
(МОУ «СОШ №30» г. Сыктывкара)
«30 №-а шёр школа»
Сыктывкарсамуниципальнойвелёдан учреждение
(«30 №-а ШШ» МВУ»)**

ПРИКАЗ

03.09.2024

№ 04/581

О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

В целях сохранения и укрепления здоровья учащихся МОУ «СОШ №30» г. Сыктывкара посредством совершенствования организации питания в общеобразовательной организации, осуществления ежедневного производственного контроля за организацией питания учащихся школы в соответствии с п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические 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)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

1.1. В корпусе школы по адресу ул. Славы,30

-Дигилевич Н.Н., заведующая производством столовой № 41 ЭМУП «Общественное питание» (по согласованию);

-Забелкин О.В., заместитель директора;

-Батыченко П.А., социальный педагог.

1.2. В корпусе школы по адресу ул. Емвальская, 19

- Паршукова Н.А., заведующая производством столовой № 41 ЭМУП «Общественное питание» (по согласованию);

- Грибанова О.Б., заместитель директора;

-Забелкин О.В., заместитель директора.

1.3. В корпусе школы по адресу ул. Первая линия, 4

- Ошмарина Е.А., заведующая производством столовой № 71 ЭМУП «Общественное питание» (по согласованию);

-Забелкин О.В., заместитель директора.

- Пепина А.Н., заместитель директора.

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 возложить на заместителя директора Забелкина О.В.

Директор



Филиппова В.В.

С приказом ознакомлены:


Грибанова О.Б. 

Батыченко П.А. 

Дигилевич Н.Н. 

Паршукова Н.А. 

Ошмарина Е.А. 

Пепина А.Н. 

Забелкин О.В. 