



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НИЖНЕГОРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Нижегородская СОШ №2»)**

ПРИКАЗ

29.08.2024 г.

п. Нижегородский

№ 382

О создании бракеражной комиссии
в школе на 2024-2025 учебный год

В целях осуществления эффективного контроля за организацией питания учащихся в школе, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, в связи с переизбранием председателя ППО,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Считать утратившим силу приказ от 02.04.2024 № 165 «О создании бракеражной комиссии в школе на 2023-2024 учебный год».
2. Создать бракеражную комиссию с 02.09.2024 года в следующем составе:
председатель комиссии – Толмач А.П.- директор;
члены комиссии: Зуева О.М, медицинская сестра;
Измайлова Е.Ю., член родительского комитета;
Кириянова О.Н., председатель ППО,
Петрашева Т.С.- заместитель директора.
3. Назначить ответственным за бракераж сырой продукции повара Ефремову Е.А.,
медсестру Зуеву О.М..
4. Председателю комиссии Толмачу А.П., директору школы:
- 4.1. Ознакомить членов бракеражной комиссии с методикой проведения органолептической оценки готовой пищи.
5. Бракеражной комиссии:
- 5.1. Ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
- 5.2. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания.
- 5.3. Проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов.
- 5.4. Осуществлять контроль за соблюдением требований при хранении продуктов.
- 5.5. Осуществлять контроль за правильностью составления меню раскладок (ежедневно)
- 5.6. Осуществлять контроль за организацией работы на пищеблоке.
- 5.7. Осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
- 5.8. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей.
- 5.9. Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

- 5.10. Обеспечить присутствие при закладке основных продуктов в котел. (периодически).
- 5.11. Проводить органолептическую оценку готовой пищи (определять ее цвет, запах вкус, консистенцию, жесткость, сочность)
- 5.12. Проверять соответствие объема (веса) приготовленной пищи объему (весу) реализованных порций и количеству детей.
- 5.13. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции органолептическим методом .
- 5.14. Проводить выдачу готовой пищи после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 5.15. В случае выявления каких - либо нарушений, замечаний приостановить выдачу готовой пищи учащимся до принятия необходимых мер по устранению замечаний и нарушений, установленные комиссией, в организации питания детей.
- 6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

А.П.Толмач