



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УВАРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

с. Уваровка

09.01.2025 г.

№ 06

**«О создании бракеражной
комиссии на 2025 учебный год»**

С целью предотвращения пищевых отравлений и осуществления эффективного контроля за организацией питания учащихся в школе, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, соблюдении технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе.

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Синюк А.П. – директор
Юсупова С.Р. – заместителя директора
Гришняева Л.Н. – медицинская сестра
Казак Т.А. – учитель 1-го класса
Пыхтина Л.Н. – учитель 2-го класса
Титовская О.Я. – учитель 3-го класса
Николенко Н.А. – учитель 4-го класса
Умерова Н.Н. – член Совета школы
Латышева А.В. – член родительской общественности

2. Назначить ответственным за бракераж сырой продукции:

Гришняева Л.Н. – медицинская сестра

3. Председателю комиссии :Синюк А.П.

3.1. Утвердить план работы комиссии на 2025 учебный год.

3.2. Утвердить положение о бракеражной комиссии.

3.3. Ознакомить членов бракеражной комиссии с методикой проведения органолептической оценки готовой пищи.

4. Бракеражной комиссии:

4.1. Ежедневно заносить в бракеражный журнал готовой продукции результаты органолептической оценки готовых блюд и давать разрешение к выдаче.

4.2. Осуществлять контроль: за правильностью составления Меню-раскладок, за организацией работы на пищеблоке

Осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления блюд.

Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

Осуществлять контроль при закладке продуктов питания в котел согласно меню-раскладке и технологическим картам.

Осуществлять контроль за соответствием объема приготовленной пищи объему реализованных порций и количеству детей.

Ежедневно перед выдачей готовых блюд снимать суточную пробу с соответствующими отметками на емкостях.

В случае выявления каких-либо нарушений приостановить приготовление или выдачу блюд учащимся, составить акт бракеражной комиссией.

Осуществлять контроль за дезинфекционным режимом, графиком уборки пищеблока, мытьем посуды.

5. Возложить на медицинскую сестру ответственность за контроль :

5.1 Ассортиментом школьного буфета, его качеством, накладным, ценовым соотношениям.

5.2 Доставкой продуктов питания, его качественным сертификатом, ветеринарным заключением.

5.3 Осмотр работников пищеблока на наличие дисфункции кишечника и острых респираторных заболеваний с отметкой в журнале здоровья работников пищеблока.

6. Администрация школы содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

С целью предотвращения пищевых отравлений, выполнение норм питания, а также организация питания.

Директор школы



А.П. Синюк

С приказом ознакомлены:

Л.Н. Гришинева

Н.Н. Умерова

О.Я. Титовская

Н.А. Николенко

А.В. Латышева

Н.А. Николенко

Л.Н. Пыхтина

Т.А. Казак