

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Троицкая средняя общеобразовательная школа имени Д.И. Адамова

Приказ

15.03.2024 г.

№ 182/1

«О создании бракеражной комиссии в пришкольном лагере с дневным пребыванием «Солнышко» в 2023-2024 учебном году в МБОУ Троицкая СОШ»

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в пришкольном лагере с дневным пребыванием, а также для проверки бракеража готовых блюд по органолептическим показателям и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке в МБОУ Троицкая СОШ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - 1.1. Коваленко Н.М., заместитель директора по АХР, председатель комиссии;
 - 1.2. Бондаренко Н.В., бухгалтер, член комиссии;
 - 1.3. Ефименко С.П., председатель ПК, член комиссии.
2. При проведении проверок пищеблока бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. Бракеражная комиссия:
 - 3.1. Осуществляет контроль за работой пищеблока;
 - 3.2. Контроль за соблюдением Санитарно-гигиенических норм и транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - 3.3. Проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания;
 - 3.4. Ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - 3.5. Контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
 - 3.6. Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - 3.7. Проверяет наличие контрольного блюда с суточной пробы;
 - 3.8. Определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
 - 3.9. Проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- 3.10. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- 3.11. Следит за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- 3.12. Периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.13. Осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи.
4. Секретарю ознакомить вышеуказанных в приказе работников под роспись.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ Троицкая СОШ

Е.Б. Цюман