



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №52 СТАНЦИИ КАРАМЫШ
КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»

от 19.03.2025 № 103 о/д

ул. Октябрьская, 11,
ст.Карамыш,
Красноармейский район,
Саратовская область, 412810
Тел: (845-50) 2-08-30
mail:krassclstkaramysh@yandex.ru

ПРИКАЗ

О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

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 № 52 ст.Карамыш», руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
Председатель комиссии: Голобородова Т.А., заместитель директора по ВР, ответственный за организацию питания
Члены комиссии:
 - 1.1 Колотухина Г.В., социальный педагог
 - 1.2 Подачина Е.Н., член ПК
 - 1.3 Мартышова В.П., повар
 - 1.4 Кузнецов Г.В., фельдшер ФАП (по согласованию)
2. Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору образовательного учреждения.
3. Членам бракеражной комиссии:
 - 3.1 Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблоки образовательных учреждений. 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»
4. Считать утратившим силу приказ №189 о/д от 02.09.2024 года «О создании бракеражной комиссии».
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ № 52 ст.Карамыш»



Е.Е.Костюкович