



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
"СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4"

ПРИКАЗ № 101

19 августа 2024 г.

с. Казинка

О создании бракеражной комиссии  
в муниципальном бюджетном общеобразовательном  
учреждении "Средняя общеобразовательная школа №4"

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в оздоровительном лагере, реализации мер, направленных на улучшение организации питания детей, обеспечения рационального и качественного питания, направленного на укрепление здоровья детей и подростков, контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, обеспечения санитарии и гигиены на пищеблоке в соответствии с правилами СанПиН, в целях улучшения организации питания и охраны здоровья обучающихся ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Для своевременного проведения мероприятий по улучшению качества продукции организовать бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Жогаль А.В., советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями;
2. Самойленко Е.В., заместитель директора;
3. Редько Е.П., учитель, председатель ПК МБОУ СОШ №4;

2. Вменить в обязанность бракеражной комиссии:

2.1. Проводить бракераж для контроля за качеством продукции и делать запись в журнале бракеража в соответствии с рекомендуемой формой.

2.2. Оценку качества блюд проводить до начала отпуска по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрировать в "Журнале бракеража готовой продукции" в соответствии с рекомендуемой формой, только затем разрешать выдачу готовой пищи. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюда к выдаче не

допускать до устранения выявленных недостатков.

3. Работникам столовой осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы.




4. Контроль за исполнением данного приказа возложить на Самойленко Е.В., заместителя директора, ответственного за организацию питания в ОО.

Директор МБОУ СОШ № 4



И.П. Мамаджанова

С приказом ознакомлены:

 А.В. Жогаль  
 Е.П. Редько  
 Е.В.Самойленко