

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение  
«Сростинская средняя общеобразовательная школа»  
Егорьевского района Алтайского края**

**01.09.2020**

**ПРИКАЗ**

**№ 43/6-о**

**с. Сросты**

О создании бракеражной комиссии  
в МОУ «Сростинская СОШ»  
на 2020-2021 учебный год

В целях осуществления контроля организации питания учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МОУ «Сростинская СОШ»,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

Е.Н. Зайцева – директор школы - осуществляет контроль за работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствием ежедневного меню примерному, периодически присутствует при закладке продуктов в блюда.

Члены комиссии:

- Кассир-экспедитор Текутьева Л.А. - ведет бракеражный журнал, документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.

- Завхоз Текутьева Л.А. - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах;

- Заместитель директора во УВР Мартынова О.В. - осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции.

2. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца.

В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3. В обязанности членов бракеражной комиссии входит:

- постоянный контроль качества питания;
- контроль качества закупаемых продуктов;
- объем закупаемых продуктов;
- соответствие сроков хранения продуктов;
- выход готовых блюд;
- контроль нормы веса каждой порции (один раз в неделю);

- соблюдение технологического процесса;
- санитарное состояние обеденного зала, кухни и подсобных помещений.

4. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

5. Поварам школы Гуляевой И.П., Крюковой В.С. оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Е.Н. Зайцева