

Управление образованием Качканарского городского округа  
Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Валериановская средняя общеобразовательная школа  
имени Героя Советского Союза А.В. Рогозина

ПРИКАЗ

09.09.2022г.

№115/3

*О создании бракеражной комиссии*

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации с изменениями от 2 июля 2021 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МОУ Валериановской школе имени Героя Советского Союза А.В. Рогозина от 07.09.2021, в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе

Приказываю:


1. На 2022-2023 учебный год создать бракеражную комиссию в составе:  
Председатель комиссии:  
- Гусева И.В., директор МОУ Валериановской школы имени Героя Советского Союза А.В. Рогозина;  
Члены комиссии:  
- Чистякова Е.В., ответственный за организацию питания;  
- Госьюкова Л.М., заведующий производством.
2. Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться «Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МОУ Валериановской школе имени Героя Советского Союза А.В. Рогозина» от 07.09.2021, и выполнять следующие основные функции:
  - контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
  - проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
  - проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
  - проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
  - контроль организации работы на пищеблоке;
  - отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
  - наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
  - отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
  - направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.
3. Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться «Положением о производственном контроле за организацией и качеством питания в МОУ Валериановской школе имени Героя Советского Союза А.В. Рогозина», и обеспечить бракераж готовой продукции ежедневно проверяя качество готовой продукции, заполняя Журнал бракеража готовой продукции, а также суточную пробу и наличие маркировки на ней.
  4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МОУ Валериановской школы  
имени Героя Советского Союза А.В. Рогозина:

 И.В. Гусева

С приказом № 115/3 от 09.09.2022г ознакомлен(а):

 Чистякова Е.В.