

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Мошинская средняя школа»

(МБОУ «Мошинская СШ»)

ПРИКАЗ

от 02 сентября 2024 года

№ 72-2

д. Петариха

Об организации работы бракеражной комиссии

С целью соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования", утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 23 июля 2010 г. N 45 ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию в следующем составе:

1.1. Основной состав:

1.1.1. Представитель государственного бюджетного учреждения здравоохранения Архангельской области «Няндомская центральная районная больница» - Хабарова Елена Леонидовна, фельдшер, лаборант – председатель комиссии;

1.1.2. Представитель администрации МБОУ «Мошинская СШ» - Третьякова Н.Н., зам.директора по УВР – член комиссии;

1.1.3. Представитель работников пищеблока – Прокопьева Н.Л., заведующая столовой – член комиссии.

1.2. Дублирующий состав:

1.2.1. Представитель государственного бюджетного учреждения здравоохранения Архангельской области «Няндомская центральная районная больница» - Дятлева Наталья Александровна, медицинская сестра, назначенная главным врачом – председатель комиссии;

1.2.2. Представитель администрации МБОУ «Мошинская СШ» - Лихина Н.А., заместитель директора по АХЧ – член комиссии;

1.2.3. Представитель работников пищеблока – Докучаева А.В., повар столовой – член комиссии.

2. Бракеражной комиссии обеспечить неукоснительное исполнение следующих мероприятий:

2.1. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы;

2.2. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится);

2.3. Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции";

2.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке;

2.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



И.Н. Яковлева

С приказом ознакомлены:

Третьякова

Прокопьева

Докучаева

Дятлева

Лихина