Приказ (по основной деятельности)

от 02.09.2024 г.

№ 182

г. Верхняя Пышма

О создании бракеражной комиссии

В целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся МАОУ «СОШ № 22», осуществления ежедневного производственного контроля за организацией питания 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарнообучающихся в соответствии с п. эпидемиологические требования организации питания обучающихся учреждениях, учреждениях общеобразовательных начального профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45),

приказываю:

- 1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
- Натарова И.А. директор ОУ,
- Казанцева О.Г. заведующая производством школьной столовой,
- Казанцева Н.С. медицинский работник, закрепленный в соответствии с договором ВП ЦГБ.
- 2. Вменять в обязанности членам бракеражной комиссии:
- 2.1. Проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда.
- 2.2. Осуществлять контроль за качеством приготовленной пищи.
- 2.3. Производить выдачу приготовленной пищи только после снятия пробы по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи.
- 2.4. Отмечать в журнале результат пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность; вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.
- 2.5. Не допускать при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ № 22»

Thursday of the second of the

Натарова И.А.

С приказом ознакомлен	ы:		
Казанива Н.С.	1 Mel	14 Od » 09	2024г.
Besauce of a. T	18	1« 02 » 09	2024г.