

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №1 имени Героя Советского Союза
Максима Губанова города Евпатории Республики Крым»
МБОУ «СШ № 1 им. М. Губанова»

ПРИКАЗ

от «23» августа 2024 г.

№774

***О создании бракеражной комиссии
по готовой кулинарной продукции
в 2024-2025 учебном году***

На основании постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16; с целью проведения работы по организации питания, в целях недопущения нарушений требований законодательства по защите прав детей на безопасную продукцию, качественное питание, повышения качества организации питания детей и подростков, в целях недопущения нарушений требований законодательства по защите прав детей на безопасную продукцию, качественное питание, с целью повышения качества организации питания детей и подростков,-

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии:

- Пыхтина Д.А., зам.директора по УВР

Члены комиссии:

- Цыганок А. А., председатель ПК;
- Петунова Ю.С., диетсестра.

2. Назначить ответственных за снятие пробы следующих членов комиссии:

- Петунову Ю.С., диетсестру;
- Пыхтину Д.А., зам.директора по УВР

3. Членам бракеражной комиссии:

3.1. Систематически контролировать ассортимент, качество питания, санитарное состояние; снимать пробы всех блюд перед началом питания обучающихся школы.

3.2 Осуществлять ежедневный контроль за организацией, качеством, режимом питания детей, осуществлять проверку продуктов питания и продовольственного сырья на соответствие гарантированному качеству.

3.3. Не допускать блюдо к выдаче при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.4. Повысить личную ответственность за выполнение норм питания, профилактику вспышек острых кишечных и пищевых отравлений.

3.5. Строго контролировать ассортимент и качество реализуемых продуктов питания и готовых блюд в школьной столовой и буфет-раздаточной в соответствии «санитарно-

эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях.

3.6. Проводить органолептическую оценку готовой пищи, проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.7. Ежедневно снимать пробу за 30 минут до выдачи пищи обучающимся, согласно меню.

3.8. Результаты снятия проб своевременно заносить в журнал бракеража готовой продукции, лицом, которое снимало пробу (отдельно завтрак, обед) с подписями членов комиссии, не менее 3-х человек.

3.9. Осуществлять снятие остатков со склада продовольственного сырья и продуктов питания.

3.10. Ежедневно, присутствовать при закладке продуктов с последующим обозначением в журнале бракеража готовой продукции.

4. Распределить следующим образом обязанности членов комиссии:

4.1. Пыхтина Д.А.:

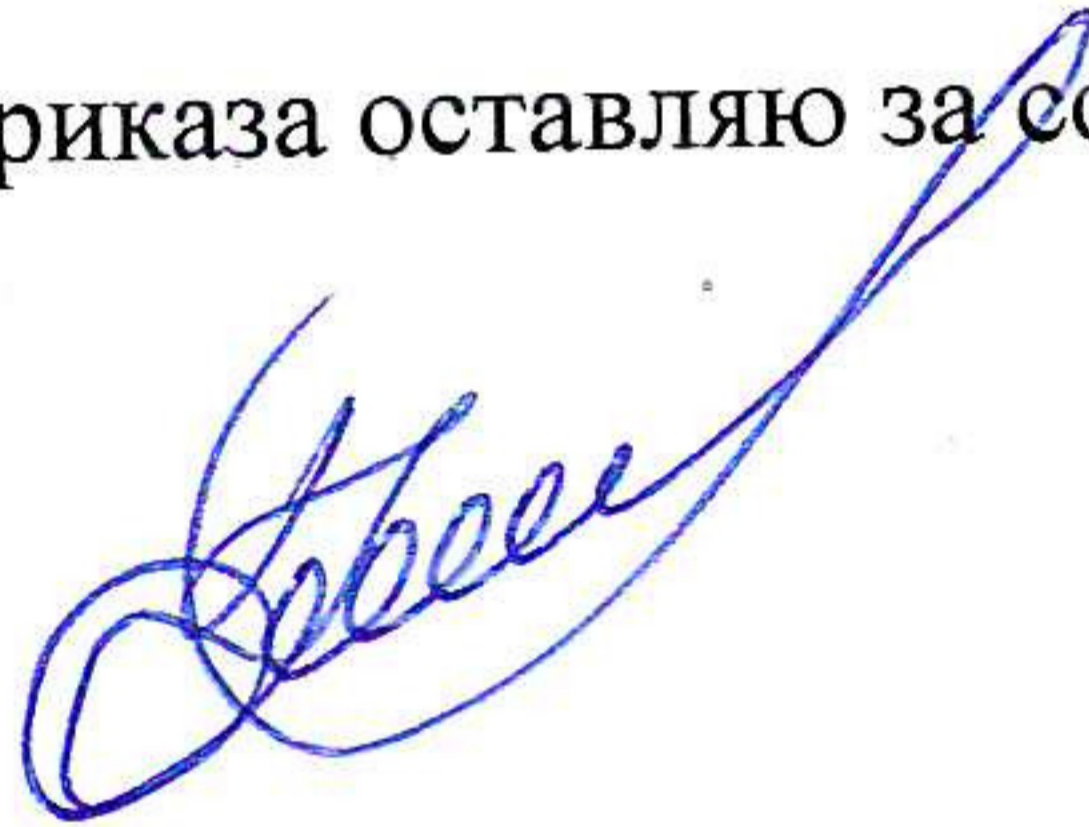
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за правильностью составления меню;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- контролирует организацию питания обучающихся льготных категорий, в том числе, детей-сирот, детей, лишенных родительского попечения.

4.2. Диетсестра Петунова Ю.С.:

- контролирует состояние пищеблока, в соответствии с требованиями СанПиНа;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи;
- ежедневно ведет документацию по организации питания в т.ч. журнал бракеража готовой продукции

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Ф. Л. Хитрич