

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 12» г.ВОРКУТЫ**

П Р И К А З

31.08.2022

№ 597

О бракеражной комиссии

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм»); СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил) (далее – Санитарные правила), в целях контроля за качеством приготовленных блюд на пищеблоке МОУ «СОШ № 12» г. Воркуты (далее – Учреждение) в 2022 – 2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

- Балашова М.С., директор - председатель;
- Попова В.В., ответственная за организацию бесплатного питания - секретарь;
- Иванова В.О. медработник школы (по согласованию);
- Гавловская И.А., заведующая производством.

2. Бракеражной комиссии:

- ежедневно осуществлять контроль за качеством поступающей пищи;
- результаты бракеража фиксировать ежедневно в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с рекомендуемой формой;
- проводить ежедневно оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых готовится пища);
- результат оценки регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой;
- при нарушении технологии приготовления пищи, в случае неготовности, а также в случае несоответствия выхода блюд весу порционных блюд, блюдо к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков;

- в день отсутствия медицинского работника контролировать витаминизацию третьих и сладких блюд, результат витаминизации регистрировать в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой.

3. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, Гавловской И.А., заведующей производством (шеф-повару), обеспечить на пищеблоке наличие следующей посуды: весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), ёмкость для обработки посуды для снятия проб готовой продукции.

4. Снятие проб производить за 10-20 минут до времени раздачи готовой пищи.

Директор

М.С.Балашова

С приказом директора от 31.08.2022 № 597 ознакомлены:

Гавловская И.А. _____

Попова В.В. _____

Иванова В.О. _____