

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР
средняя общеобразовательная школа № 101
имени Героя Советского Союза Степана Андреевича Неустроева

П Р И К А З

«30» августа 2024 год

№ 727

г. Краснодар

**О создании бракеражной комиссии для осуществления контроля
за организацией питания обучающихся в МАОУ СОШ № 101**

С целью осуществления контроля за объёмом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся: качеством доставляемых продуктов; соблюдением технологии приготовления пищи; использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МАОУ СОШ № 101, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию для осуществления контроля за организацией питания обучающихся МАОУ СОШ № 101.

Председатель бракеражной комиссии – Ю.Ю.Федосеенко, заместитель директора.

Члены комиссии:

М.П.Фролова, заместитель директора, ответственный за организацию горячего питания;

Е.А.Дулян, учитель начальных классов; ответственный за организацию мероприятий по родительскому контролю за качеством питания для обучающихся;

Д.А.Кондрашова, заведующая производством;

Г.Д.Силич, врач ГБУЗ «Детская городская поликлиника № 9»;

М.С.Петрик, медицинская сестра ГБУЗ «Детская городская поликлиника № 9»;

О.К.Танаго, представитель родительской общественности.

2. Председателю бракеражной комиссии Ю.Ю.Федосеенко, членам бракеражной комиссии: М.П.Фроловой, Е.А.Дулян, Д.А.Кондрашовой, Г.Д.Силич, М.С.Петрик, О.К.Танаго:

2.1. Ежедневно проверять качество готовой продукции, а также качество продуктов, поступающих в буфет;

2.2. Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу циклического меню;

2.3. В случае замены продуктов обязательно вносить соответствующую запись в бракеражный журнал;

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

2.5. Результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (Приложение № 4 к СанПин 2.3/3.4.3590-20).

3. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на заместителя директора М.П.Фролову.

Дикалова	Подписано
Директор Марина	цифровой
Валентино	подписью: М.В.Дикалова
вна	Дикалова Марина
	Валентиновна
	Дата: 2024.08.30
	17:38:15 +03'00'