

**П Р И К А З**

от «26» августа-2024 года

№ 179

**О создании бракеражной комиссии**

В целях обеспечения контроля за приготовляемой пищей в школьной столовой, за соблюдением и выполнением санитарно-гигиенических требований на пищеблоке

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Быкова Н.Д. – зам. директора школы  
Тулькубаева Т.О. – повар  
Яковлева В.Ю. – от родительского комитета 4 класса  
Терентьева В.В.. – тьютор

2. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год (Приложение №1).

3. Утвердить и ввести в действие с момента подписания настоящего приказа Положение о бракеражной комиссии (приложение 2).

4. Утвердить основные обязанности членов бракеражной комиссии:

- ведение бракеражного журнала готовой продукции;
- бракераж (оценка качества) всех блюд и кулинарных изделий до начала их реализации (внешний вид, вкус, аромат, консистенция);
- сравнение веса блюда, указанного в меню и веса этого блюда на раздаче;
- проверка копий сертификатов на полученную от поставщиков продукцию.

Все замечания и предложения членов бракеражной комиссии в письменном виде подавать директору школы.

5. Бракеражной комиссии строго руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, утвержденным настоящим приказом.

6. Контроль исполнения данного приказа возложить на заместителя директора Быкову Н.Д.

И.о. директора школы Костенко Н.Н. Костенко Н.Н.

**С приказом ознакомлены:**

№ п/п	Фамилия, имя отчество педагогов	Подпись	Дата ознакомления с приказом
1.	Быкова Н.Д.	<i>Быкова</i>	26.08.24
2.	Сбитнева Г.А.	<i>Сбитнева</i>	26.08.24
3.	Терентьева В.В.	<i>Терентьева</i>	26.08.24
4.	Яковлева В.Ю.	<i>Яковлева</i>	26.08.24



План работы  
бракеражной комиссии на 2024 -2025 учебный год

	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	1 2 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в неделю	Члены комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов и соответствие их примерному меню и технологической карте	Ежедневно	Ответственный за организацию питания в присутствии с представителем Исполнителя на пищеблоке
4.	Соблюдение «товарного» соседства в холодильном оборудовании	Ежедневно	
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
6.	Наличие суточной пробы	Ежедневно	Члены комиссии
7.	Органолептическая оценка готовой продукции(цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.)	Ежедневно перед каждым приемом пищи	Члены комиссии
8.	Проверка при выдаче питания с пищеблока соответствия выхода блюд по количеству обучающихся	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
9.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии
10.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Подпись	Дата ознакомления с приказом
1	Белова Н.А.		10.08.24
2	Григорьев Т.А.		10.08.24
3	Григорьев В.В.		10.08.24
4	Александров В.В.		10.08.24