

**ПРИКАЗ**

31.08.2023 г

№ 127 –ОД

**О создании бракеражной комиссии в 2023-2024 учебном году**

Во исполнение СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции обучающимся

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию по школе в составе:
  - Касимова Т.А, директор- председатель;члены группы:
  - Корепановой О.А.-зам. директора по ВР;
  - Балобановой И.Н. – заведующей хозяйством;
  - Ивановой О.А. – фельдшера Быдыпиевского ФАП;
  - Чиркова А.Ю. – учителя физической культуры;
  - Чирковой М.В. – повара.
2. Создать бракеражную комиссию по дошкольной группе в составе:
  - Поздеевой В.В. – воспитателя;
  - Ивановой О.А. – фельдшера Быдыпиевского ФАП;
  - Чирковой С.Б. – пом. воспитателя;
  - Ивановой О.Н. – повара;
  - Васильева А.А.- заведующего хозяйством.
3. Утвердить план работы комиссии на 2023-2024 учебный год (Приложение 1 ).
4. Бракеражной комиссии проводить снятие готовой продукции до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
5. Заносить в «Журнал бракеража готовой продукции» оценку качества продукции до начала её реализации.
6. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу изделий обучающимся, направить их на доработку или при необходимости на исследование в Роспотребнадзор.
7. Суточную пробу оставлять.
8. Предоставлять директору отчет о результатах проведенной работы ежеквартально.
9. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Т.А.Касимова

С приказом ознакомлены:

*Ваня*  
*М.И.*  
*М.И.*  
*М.И.*  
*М.И.*

*И.Н. Балобанова*  
*О.А. Иванова*  
*Андрей Васильев*  
*Чирков М.В.*  
*Чиркова С.Б.*  
*Поздеева В.В.*



ПЛАН  
работы бракеражной комиссии на  
2023/2024 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 раз в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Члены комиссии
7.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Члены комиссии
8.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Члены комиссии
9.	Отчет на Совете школы о проделанной работе комиссии	май	Председатель комиссии