

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА с. МАЗЕЙКА.
ДОБРИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ.**

ПРИКАЗ

с. МАЗЕЙКА.

от 31.08.2023г.

№ 85

О создании бракеражной комиссии в 2023 -2024 учебном году.

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 МБОУ СОШ с.Мазейка, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п р и к а з ы в а ю :

Создать с 01.09.2023г. по 25.05.2024г. бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Председатель комиссии: заместитель директора по УВР Дергунова З.А.

Члены комиссии:

1.1 Заведующая столовой Титова Л.Е. (по согласованию);

1.2 Медицинский работник Скоморохова Н.В.(по согласованию);

1.3 Представитель родительской общественности Ковыльникова Ю.П.;

1.4 Ответственный за организацию питания заместитель директора по ВР Перепелкина А.В..

2 Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ СОШ с.Мазейка

3 Членам бракеражной комиссии:

3.1 Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблоке образовательного учреждения. Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до конца реализации.

3.2 Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу цикличного меню;

3.3 В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;

3.4 При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;

3.5 Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы _____ И.И.Афанасьев/

