

ПРИКАЗ

От 31.08.2022

№ 178 01-02

О бракеражной комиссии

На основании закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 – ФЗ;
Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами для ДОУ (СанПиН 2.4.1.3049-13)
утвержденные Главным гос. сан. врачом в РФ 15 мая 2013; Федеральным законом «О качестве и
безопасности пищевых продуктов» № 29 от 2 января 2000 г., а также в целях соблюдения технологии
приготовления пищи и использования качественного ассортиментов питания в МКОУ Старо-
Шудьинской ООШ,

Приказываю:

1. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:

1.1 в МКОУ Старо-Шудьинской ООШ

- Филиппова И. С. – председатель комиссии
- Аркадьева А. М. – завхоз
- Григорьева Л. Г. – фельдшер ФАП
- Большакова Е. И. – повар
- Иванова Л. В. – учитель технологии.

1.2. в структурном подразделении Дятлевский д/с

- Буранова Т. А. – завхоз (ответственный за исполнение настоящего приказа)
- Новикова Т. В. – повар
- Евдокимова Л. М. - помощник воспитателя

1.3. в структурном подразделении Старо-Шудьинском д/с

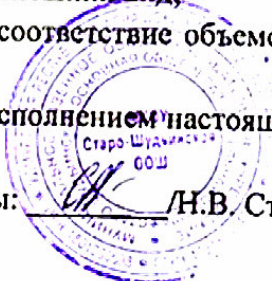
- Конькина Е. И.- помощник воспитателя (ответственный за исполнение настоящего приказа)
- Николаева Н. А. – повар
- Боброва Н. А.- воспитатель

2. Членам бракеражных комиссий:

- не менее чем за 15 мин. снимать бракераж готовой продукции с обязательной отметкой в Журнале бракеража готовой продукции;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке, разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность помещение для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следить за соблюдением меню;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, за наличием маски и перчаток;
- периодически присутствовать при закладке продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовности готовой пищи, т.е. определять цвет, запах, вкус, консистенцию, внешний вид;
- проверять на соответствие объемов приготовленного питания объемы разовых порций и количеству детей.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителя директора по ВР Филиппову И. С.

Директор школы: _____ / Н.В. Степанова /



1 Филиппова И.С.
2 Иванова Л.В.
3 Аркадьева А.М.
4 Григорьева Л.Г.
5 Буранова Т.А.