

ГБОУ ШКОЛА № 550
«Школа информационных технологий»

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 68

"О создании бракеражной комиссии"

В соответствии с Санитарно-Эпидемиологическими правилами и нормативами 2.4.5.2409-08 от 23.07.08 № 45 «Требования к организации питания обучающихся в ОУ», в целях обеспечения учащихся школы своевременным, качественным, полноценным питанием

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать в ГБОУ СОШ № 550 бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии: Минусова С.В. - директор школы

Члены комиссии: Рыжкова Н.А. - медсестра
Павлова С.А. - зав. Производством
Блашенкова А.А. – ответственный за организацию питания

2. Утвердить функции и регламент бракеражной комиссии. (приложение 1)

3. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Члены комиссии: Рыжкова Н.А. - медсестра
Павлова С.А. - зав. производством
Блашенкова А. А. – ответственный за организацию питания

Директор школы:



С.В. Минусова

С приказом ознакомлены:

Рыжкова Н.А.



Павлова С.А.



Блашенкова А.А.



Функции бракеражной комиссии

- контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставки и разгрузке продуктов питания;
- проверка складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока;
- осуществление контроля сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- ежедневно следят за соответствием меню и подаваемым блюдом;
- присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся

Регламент работы бракеражной комиссии на 2020/2021 учебный год

Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный
Проверка складских и других помещений на пригодность для хранения продуктов питания.	1 раз в четверть	Члены комиссии
Контроль организации работы на пищеблоке	1 раз в месяц	Члены комиссии
Проверка качества поступающей на пищеблок продукции, контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд. (Акт при наличии нарушений)	1 раз в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока.	Ежедневно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Проверка органолептической оценки готовой пищи. (Акт при наличии нарушений).	1 раз в неделю	Председатель комиссии, медицинский работник
Контроль за соответствием меню и подаваемым блюдом. (Акт при наличии нарушений).	Ежедневно	Председатель комиссии