

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4» станицы Зольской
(МБОУ СОШ № 4 ст. Зольской)

ПРИКАЗ

02.09.2024г.

№ 518

«О назначении бракеражной комиссии»

Согласно Федеральному закону от 01 марта 2020 года № 47-ФЗ « О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», постановлению главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью требований к организации питания в образовательном учреждении, осуществления контроля за приготовлением пищи, предупреждения случаев пищевых отравлений

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

начальная школа-

1. Мисюра А.А. зам. директора по УВР - председатель

Члены комиссии

2. Гальцова Ю.В. - зам директора по ВР

3. Гусева Н.В.- ответственная за организацию питания

4. Медицинский работник

5. Малкова А.Г.- раздатчица

6. Рязанова К.В. - представитель родительского комитета

средняя школа:

Камерджиева Э.А. зам. директора по УВР - председатель

Члены комиссии

1. Остапенко Т.А. - зам директора по ВР

2. Гнездилова И.А.- ответственная за организацию питания

3. Медицинский работник

4. Куцева Л.Г.- повар

5. Губина Е.Н.- представитель родительского комитета

2. Вменить в обязанности бракеражной комиссии:

1. Контроль за соблюдением Санитарно-гигиенических нормативов при транспортировке, доставке и разгрузке пищевых продуктов. Принимать продукты питания только при наличии сертификатов качества и ветеринарных свидетельств.

2. Контроль складских помещений, специально оборудованных для хранения продуктов питания.

3. Ежедневный мониторинг качества питания.

4. Проверка организации работы на школьном пищеблоке.

5. Отслеживание сроков реализации продуктов питания, качества приготовления блюд.

6. Периодическое наблюдение за процедурой закладки блюд.

7. Повару ежедневно оставлять пробы готовой продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 .

8. Осуществление систематической проверки выхода блюд, их органолептических показателей(цвет, запах, вкус, консистенция).

9.Контроль соответствия объёмов приготавливаемой пищи количеству детей и разовых порций.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы



Шуткова М.А.

С приказом ознакомлен: