

Краснооктябрьское территориальное управление
департамента по образованию администрации Волгограда
муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 32 Краснооктябрьского района Волгограда»
ОГРН 1023402637026 ИНН 3442037669 КПП 344201001

400040, г. Волгоград, ул.им.Качалова-58, телефон/факс 28-81-79, school32@volqadmin.ru

П Р И К А З

«02» сентября 2024 года

№ 439

О создании бракеражной комиссии

В целях сохранения и укрепления здоровья учащихся МОУ СШ № 32 посредством совершенствования организации питания в общеобразовательной организации, осуществления ежедневного производственного контроля за организацией питания учащихся школы в соответствии с п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45)

П Р И К А З Ы В А Ю :

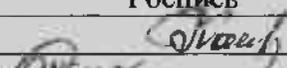
1. Создать бракеражную комиссию (далее – комиссия) в составе:
 - 1) Попова Ирина Ивановна, методист, ответственный за питание;
 - 2) Мосаковская С.В. – врач МУЗ д/п № 1 (по согласованию), график прилагается.
 - 3) Малахова О.В. – зав. производством «ООО ВивоМаркет» (по согласованию).
2. Вместить в обязанности членам бракеражной комиссии:
 - 2.1 проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда;
 - 2.2 осуществлять контроль за качеством приготовления пищи;
 - 2.3 производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится) и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи;
 - 2.4 отмечать в журнале результат пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность; вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладе;
 - 2.5 не допускать при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СШ № 32



Е.А. Дегтярева

С приказом ознакомлены:

Дата	ФИО	Роспись
02.09.2024г.	И.И. Попова	
02.09.24г.	С.В. Мосаковская	
02.09.24г.	О.В. Малахова	