

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БОБРОВСКАЯ –II СРЕДНЯЯ ШКОЛА

(МКОУ Бобровская – II СШ)

СЕРАФИМОВИЧСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

403466, Россия, Волгоградская область, Серафимовичский район, х.Бобровский 2-й, улица Центральная, д 30

ПРИКАЗ

«27» августа 2025 г.

№194

**«О создании бракеражной комиссии
в МКОУ Бобровской-2 СШ в 2025-2026 уч. году»**

В целях организации контроля за качеством приготовления питания для обучающихся и воспитанников группы детей дошкольного возраста, закладки основных продуктов, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции согласно СП 2.4.364820 «Санитарно-эпидемические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» в 2025 - 2026 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
 - Фетисова Екатерина Андреевна, учитель МКОУ Бобровской-2 СШ своевременно производит пробы приготовляемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН, ведение журнала бракеража готовой продукции;
 - Деникина Е.В., воспитатель дошкольной группы МКОУ Бобровской-2 СШ своевременно производит пробы приготовляемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН, ведение журнала бракеража готовой продукции по дошкольной группе;
 - Ананьев Виктор Михайлович, учитель физики;
 - Зрянина Ольга Николаевна – повар «ООО» Союз К.

Вменить в обязанности членам бракеражной комиссии:

1. Проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда.
2. Осуществлять контроль за качеством приготовления пищи.
3. Производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы по органолептическим показателям и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи.

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-раскладке.

Не допускать при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков. Составить план бракеражной комиссии на 2025 - 2026 учебный год.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Врио директора школы _____ /Фирсов А.В./
С приказом ознакомлены _____ /Фетисова Е.А./
_____ /Деникина Е.В./
_____ /Ананьев В.М./

