

Муниципальное учреждение «Веденский районный отдел образования»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«НЕФТЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
(МБОУ «Нефтянская СОШ»)

Муниципальни учреждени «Ведана Кюштан дешаран отдел»
Муниципальни бюджетни йукъарадешаран учреждени
«НЕФТЯНКА ЙУЪРТАН ЙУКЪАРАДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЙУ «Нефтянка йуъртан ЙУШ»)

П Р И К А З

29 августа 2024

№ 294

с. Нефтянка

О создании бракеражной комиссии в 2024 -2025 учебном году.

С целью осуществления контроля за объёмом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «Нефтянская СОШ», руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п р и к а з ы в а ю :

Создать с 01.09.2024г. по 25.05.2025 г. бракеражную комиссию в следующем составе: 1.Председатель комиссии: заместитель директора по УВР Хабусиев С.З.

Члены комиссии:

- 1.1 Повар столовой Бакашева З.З.;
- 1.2 Представитель родительской общественности Абуханова Р.Ш.
- 1.3 Ответственный за организацию питания

2.Председателю бракеражной комиссии докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ «Нефтянская СОШ»

Членам бракеражной комиссии:

- 2.1 Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблоки образовательных учреждений. Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до

конца реализации.

- 2.2 Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу циклического меню;
- 2.3 В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;
- 2.4 При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;
- 2.5 Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (заполняется не менее 2-х раз в день при 2-х сменной организации обучения).

3 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.