



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ИЗОБИЛЬНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА –  
ДЕТСКИЙ САД ИМЕНИ Г.А.РОМАНЕНКО»  
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА**

14.08.2023

с. Изобильное

№ 145

О создании бракеражной комиссии  
в 2023/2024 учебном году  
МБОУ «Изобильненская СОШДС»

В целях осуществления эффективного контроля за организацией питания обучающихся в школе, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию МБОУ «Изобильненская СОШДС» в составе: Маркина М.С.. – заместитель директора , Поливода Ю.В. – медсестра школы, Кавляметова А.Н. – учитель начальных классов, Захарченко А.А.- представитель общественности.
2. Бракеражной комиссии:
  - 2.1. Ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
  - 2.2. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания.
  - 2.3. Проверить на пригодность складские помещения, предназначенные для хранения продуктов питания.
  - 2.4. Осуществлять контроль за соблюдением требований при хранении продуктов питания.
  - 2.5. Осуществлять контроль за правильностью составления меню – раскладок. Ежедневно.
  - 2.6. Осуществлять контроль за организацией работы на пищеблоке.
  - 2.7. Осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
  - 2.8. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей.
  - 2.9. Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
  - 2.10. Обеспечить присутствие при закладке основных продуктов в котел. Периодически.

- 2.11. Проводить органолептическую оценку готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).
- 2.12. Проверять соответствие объема (веса) приготовленной пищи объему (весу) реализованных порций и количеству детей.
- 2.13. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции органолептическим методом.
- 2.14. Проводить выдачу готовой пищи после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.
- 2.15. В случае выявления каких – либо нарушений, замечаний приостановить выдачу готовой пищи учащимся до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- 2.16. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей занести в бракеражный журнал.
3. Администрации школы содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.
4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора



Н.А.Захарченко