МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 91» Г. ПЕРМИ
Россия, 614022, г. Пермь, ул. Карпинского, 66
телефон (342) 280-13-61, 280-08-39; факс (342) 280-08-39
e-mail: school91@pstu.ac.ru
ОКПО 43055968 ОГРН 1025901211270
ИНН/КПП 5905006470/590501001

Приказ

03.09.2020 **№ 059-08/01-15/156**

Об организации
бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения требований СанПиН 2.4.5.2409-08,СанПиН 3.1/2.4 3598-20 к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать в школе бракеражную комиссию в составе:
   -Фишер Г.В.,ответственная за организацию горячего питания в школе
   -Мотырева В.В.,заведующая производством
   - Ковалёва Л.Ю., медсестра школы
   -Марьянова Н.Ю.,врач

2. Назначить Фишер Г.В.,ответственную за организацию горячего питания в школе, председателем бракеражной комисии.
3. Назначить Фишер Г.В., председателя бракеражной комиссии, ответственной за ежедневный контроль качества горячего питания в школе.
4. Назначить Фишер Г.В., отв.за организацию горячего питания, ответственной за соблюдение 10-дневного меню,12- дневного меню.

5.Назначить Ковалёву Л.Ю., медсестру школы, Мартьянову Н.Ю., врача школы, ответственными за ежедневный контроль забора суточной пробы,производить оценку качества блюд по органолептическим показателям:вкусу, запаху,внешнему виду, цвету, консистенции. Оценку качества продукции заносить в бракеражный журнал.

6.Бракеражной комиссии осуществлять постоянный контроль за работой столовой

-ежедневно проверять санитарное состояние пищеблока;
-контролировать наличие маркировки на посуде (1 раз в месяц)
-ежедневно проверять выход продукции;
-ежедневно контролировать наличие суточной пробы;
-проверять соответствие процесса приготовления технологическим картам(1 раз в неделю)
-проверять качество поступающей продукции (1 раз в неделю)
- осуществлять контроль закладки продуктов при приготовлении завтрака, обеда (1 раз в неделю)

-ежедневно контролировать соблюдение 10 -дневного меню, 12- дневного меню;

-проверять соблюдение правил хранения продуктов (1 раз внеделю)

6.Фишер Г.В.,председателю бракеражной комиссии 1 раз в месяц делать анализ организации основного (горячего) питания в школе.

7. Контроль над исполнением приказа возложить на Фишер Г.В., ответственную за организацию горячего питания в школе.

Директор В.И.Логутов

Ответственная Фишер Г.В.