

ПРИКАЗ

29 августа 2024г.

№ 01-05-152

О создании и утверждении бракеражной комиссии на 2024-2025 уч.год

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 г.Иркутска СОШ № 11 с УИОП им. И.А. Дрица, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Создать с 01.09.2024года и утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:
Председатель комиссии: Клычникова О.А. – заместитель директора по УВР;

Члены комиссии:

- Оленникова Д.А. – ответственный по питанию в МБОУ г.Иркутска СОШ №11 с УИОП им.И.А. Дрица;
- Евтюхина М.М. – заведующая школьной столовой;
- Бянкина Мария Георгиевна – врач ОГБУЗ «Иркутская детская городская поликлиника № 3»;
- Мартынова Любовь Иннокентьевна – медицинская сестра ОГБУЗ «Иркутская детская городская поликлиника № 3».

2. Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции руководителю МБОУ г.Иркутска СОШ №11 с УИОП им. И.А. Дрица.

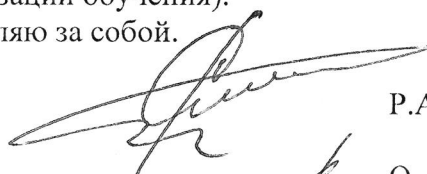




3. Членам бракеражной комиссии:

- 3.1 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.
- 3.2 Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу цикличного меню;
- 3.3 В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;
- 3.4 При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;
- 3.5 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).

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора



Р.А. Кузьмин

С приказом от ознакомлены:

О.А. Клычникова
Д.А. Оленникова
М.М. Евтюхина
М.Г. Бянкина