

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА УЛЬЯНОВСКА «СРЕДНЯЯ ШКОЛА №28»

ПРИКАЗ

« 23 » августа 2023 г.

№ 95-о

г. Ульяновск

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель: А.А. Фаизов – директор школы;

Члены комиссии:

Г.Ф. Файзуллова - ответственный за организацию питания;

Ю.В. Разинова - медсестра;

Н.М. Абитова – заведующий столовой.

2. Председателю бракеражной комиссии:

- утвердить план работы комиссии;
- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака пищевой продукции).

3. Членам бракеражной комиссии:

- ответственному за организацию питания-обеспечить проведение ежедневной дегустации готовых блюд родительской общественностью по утвержденному графику, с отзывом в журнале дегустаций, ведение отчетной документации с категориями учащихся имеющих право на бесплатное питание;
- Медсестре - контролировать организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудованиях и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- Зав. столовой- ведение документации на пищеблоке, контролировать сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводить органолептическую оценку готовой пищи;

4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

А.А. Фаизов

Зав. столовой Абитова

Файзуллова Г.Ф.

Scay
M

Heimungsbo T. ee.
Pajunoka w. B

План
работы бракеражной комиссии в МБОУ города Ульяновска
«Средняя школа №28» на 2023 -2024 учебный год

	Мероприятие	Срок	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в неделю	Члены комиссии
3	Контроль сроков реализации продуктов и соответствие их примерному меню и технологической карте	Ежедневно	Ответственный за организацию питания в присутствии с представителем Исполнителя на пищеблоке
4	Соблюдение «товарного» соседства в холодильном оборудовании	Ежедневно	
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
6	Наличие суточной пробы	Ежедневно	Члены комиссии
7	Органолептическая оценка готовой продукции(цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.)	Ежедневно перед каждым приемом пищи	Члены комиссии
8	Проверка при выдаче питания с пищеблока соответствия выхода блюд по количеству обучающихся, воспитанников.	1-2 раза в неделю	Члены комиссии

9	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии
10	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии