Российская Федерация
Ставропольский край, Новоалександровский район
Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №18»
356020, Ставропольский край, Новоалександровский район, ст.Григорополисская, ул.Первомайская, 30
тел., факс: (86544) 51799
E-mail: sosh18-1526@mail.ru

ПРИКАЗ

«31» августа 2024 года № 356

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с п.1 статьи 37 Закона 273-ФЗ «Об образовании в РФ», на основании требований санПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20 от 30.06.2020 года №16, в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
председатель: Заместитель директора по ВР Корнеева Н.Ю.
члены комиссии:
зам.директора по АХЧ Кулакова А.А.
повар Сухова С.В.
повар Волошкина О.В.
2. Утвердить положение о бракеражной комиссии согласно приложению №1.
3. Утвердить план работы комиссии согласно приложению №2.
2. Назначить в замещающий состав бракеражной комиссии на случай отсутствия одного из членов зам.директора по УВР Абрахимову Н.А., подсобного рабочего кухни Карапетян В.В..
4. Бракеражной комиссии в соей работе руководствоваться санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Положением о бракеражной комиссии и планом работы.
4.1.Своевременно и аккуратно вести документацию по организации питания в соответствии с действующими требованиями (журнал бракеража готовой продукции, журнал бракеража скоропортящихся продуктов).
5.Отбор суточной пробы в соответствии с рекомендациями по отбору проб возложить на повара Волошкину О.В.
6. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб возложить на Кулакову А.А.
7. Ответственность за соблюдение работниками пищеблока технологии приготовления пищи, норм закладки продуктов и выдачи готовой продукции возложить на повара Сухову С.В.
8. Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании возложить на Кулакову А.А.
9. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
10. Ответственность за соблюдение правил и норм мытья и обработки посуды в соответствии с действующими санитарно- гигиеническими нормами возложить на подсобного рабочего кухни Карапетян В.В.
11. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МОУ СОШ №18 Н.В. Иванченко