

3-x

**ГОРОДСКАЯ УПРАВА
ГОРОДА КАЛУГИ**
управление образования города Калуги

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 6 имени А.С. Пушкина» г. Калуги

ПРИКАЗ

от «29» августа 2022 г.

№ 112/01-07

г. Калуга

О создании бракеражной комиссии

В целях сохранения и укрепления здоровья учащихся МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6 имени А.С. Пушкина» г. Калуги посредством совершенствования организации питания в общественной организации, осуществления ежедневного производственного контроля за организацией питания учащихся школы и на основании санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

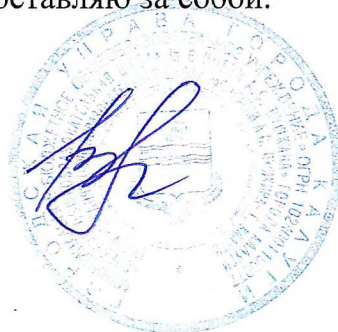
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе 3-х человек:
Николаева С.В. – зав. производством;
Поликанова Т. А. – зам. директора по УВР;
Новикова Н.С. – медицинский работник школы.
2. Вменить в обязанности членам бракеражной комиссии:
 - 2.1. Проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда.
 - 2.2. Осуществлять контроль за качеством приготовления пищи.
 - 2.3. Производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится) и записи в «Журнале бракеража готовых кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи.
 - 2.4. Отмечать в журнале результат пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность; вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

2.5. Не допускать при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче до установления выявленных кулинарных недостатков.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



Е.В. Анохина