Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №1» с. Красногвардейского Красногвардейского района Республики Адыгея55 Республика Адыгея, с. Красногвардейское, ул. Чапаева, 87 а Тел: 5-24-75,5-24-42 адрес электронной почты: kmoug1@mail.ru

ПРИКАЗ

от 30.08.2023 г. № 354

с.Красногвардейское

О создании бракеражной комиссии

В целях усиления контроля за качеством приготовленной пищи для обучающихся гимназии ИП «Маковецкой Т.Г.» и соблюдением СанПин по организации питания в школах

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Агаджанян Л.А., заместитель директора по УВР

Члены комиссии:

Жадан Е.А.- секретарь

Смольникова М.А.-фельдшер.

- 2. Утвердить График работы бракеражей комиссии на 2023-2024 учебный год (Приложение №1)
- 3. Членам бракеражной комиссии ежедневно вести контроль качества приготовленной пищи (каждого вида блюд, приготовленных в столовой гимназии) с соответствующей надписью в бракеражном журнале.
- 4. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии.
- 5. Контроль за исполнение приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Гимназия №1»

И.И.Ляшенко

С приказом ознакомлены:

Агаджанян Л.А.-

Жадан Е.А-

Смольникова М.А.-

Директор МБОУ	«Гимназия №Г»
	/ И.И. Ляшенко

Приложение №1

Приказу №354 от 30.08.2023г.

	График работы бракеражной комиссии						
No	Объект контроля	Ответственный	Периодичность		Форма контролер		
1	Соблюдение натуральных норм питания	Фельдшер	Ежедневно	Меню- требова- ние 10-ти дневное меню			
2	Бракераж готовой продукции	Фельпшер Бракеражная комиссия	Ежелневно Ежедневно	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Методика органо- лептической оцен- ки пищи		
3	Маркировка посуды, оборудования, уборочного	Фельдшер	Постоянно	Пробы	Наблюдение		
4	инвентаря Норма выхода блюд (вес, объем)	Бракеражная комиссия	1 раз в неделю	Оперативный контроль	Контрольное взвешивание блюд		
5	Соблюдение графи- ка генеральных уборок на пищебло- ке, в кладовой.		Ежедневно, по графику		Наблюдение		
6	Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении в шко-	ректора по АХЧ	При поступлении продуктов	контроль Наблюдение с техническими документами, Сертификаты	Анализ документации		
	лу Технология мытья посуды	Зам дир по АХЧ	Периодически	качества,	Наблюдение, опрос		
				Акт при нарушении			