

## ПРИКАЗ №170

01.09.2023г.

О работе бракеражной комиссии

Для контроля качества и безопасности продуктов питания в школьной столовой МКОУ Отрокская СОШ, для безопасной организации горячего питания учащихся школы и ежемесячной сдачи отчетности в централизованную бухгалтерию, в соответствии с пунктами Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов, постановлением главного государственного санитарного врача РФ «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20» № 16 от 30.06.2020г., на основании Правил внутреннего трудового распорядка, Правил внутреннего распорядка учащихся, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством питания и расходования продуктов в школьной столовой в составе:

- Верещагина Л.В. – директор МКОУ Отрокская СОШ

Члены комиссии:

- Вьюжанина Елена Викторовна-завхоз (в рамках трудовой функции организации закупки и приобретения товаров, оборудования и услуг в целях эксплуатации и обслуживания зданий и помещений: принимает на ответственное хранение в порядке, определенном законодательством Российской Федерации, товарно-материальные ценности и другое имущество в МКОУ Отрокская СОШ)

-Тропина Ольга Сергеевна,- зам. директора по УВР (в рамках организации труда и отдыха образовательного процесса)

- Верещагин Вадим Борисович - инженер по ОТ и ТБ

- Чупракова Ирина Владимировна – фельдшер ФАП

- Глухих Людмила Евгеньевна – учитель, ответственный за питание в МКОУ Отрокская СОШ

2. Комиссии (Чупракова Ирина Владимировна – фельдшер ФАП, по согласованию) снимать пробу приготовленных блюд с соответствующей **записью в бракеражном журнале.**

3. Суточную пробу блюд оставлять в холодильнике с указанием даты приготовления, подписями бракеражной комиссии

(ответственный – повар Карпова Валентина Викторовна).

4. За обеспечение соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче блюд, за проверку складских помещений и других мест, специально оборудованных для хранения продуктов на пригодность и соответствие правилам, контроль соблюдения санитарно-гигиенических нормативов при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов на школьный пищеблок –

ответственный – завхоз Вьюжанина Е.В.

5. Ежедневный мониторинг правильности составления меню - Мельникова Г.М.
6. Отслеживание сроков реализации продуктов питания, качества приготовления блюд –Глухих Л.Е
7. Проверка соответствия рациона школьной столовой физиологическим потребностям школьников разных возрастных групп - ответственный Тропина О.С.
8. Контроль соблюдения личной гигиены сотрудниками пищеблока – фельдшер Чупракова И.В.
9. Периодическое наблюдение за процедурами закладки продуктов, осуществление проверки выхода блюд, их органолептических показателей (вкус, аромат, цвет, консистенция) – любой из членов бракеражной комиссии, по согласованию, в любое время
10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы: \_\_\_\_\_ Л.В.Верещагина