

МУ «Управление образования Урус-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 г. УРУС-МАРТАН»
(МБОУ «СОШ № 2 г. Урус-Мартан»)
МУ «Хьалха-Мартан муниципальни кӀоштан дешаран урхалла»
Муниципальни бюджетни юкьарадешаран учреждени
«ХЬАЛХА-МАРТА ГІАЛИН № 2 ЙОЛУ ЮККЪЕРА ЮКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБОУ «ХЬАЛХА-МАРТА ГІАЛИН № 2 ЙОЛУ ЮККЪЕРА ЮКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»)

П Р И К А З

29.08.2021 г.

№ 91-о

г. Урус-Мартан

О создании бракеражной комиссии

В целях сохранения и укрепления здоровья учащихся МБОУ «СОШ «№ 2 г. Урус-Мартан» посредством совершенствования организации питания в общеобразовательной организации, осуществления ежедневного контроля за приготовлением питания для учащихся школы в соответствии с ФЗ-273 от 29.12.2012 в редакции от 01.08.2020 г. «Об образовании в Российской Федерации», с п. 14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45, в редакции от 01.09.2020 г.) приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

- Гакаева А.Х.-зам. директора по УВР НК
- Ахмадова М.Р.- медицинский работник
- Есмурзаева З.М.-повар

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 готовой 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 устранения выявленных кулинарных недостатков.

3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.

4. Регламентировать работу комиссии Положением о бракеражной комиссии

3. Ответственность за исполнением настоящего приказа возложить на зам. директора по УВР НК Гакаеву А.Х.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



С приказом ознакомлены

Н.М.Есмурзаев

А.Х.Гакаева

М.Р. Ахмадова

З. М. Есмурзаева