

АДМИНИСТРАЦИЯ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА «ВОРКУТА»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГИМНАЗИЯ № 6" г. ВОРКУТЫ
(МОУ «Гимназия № 6» г. Воркуты)

П Р И К А З

31 августа 2022 года

№ 804

О бракеражной комиссии

На основании СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», в целях контроля за качеством приготовленных блюд на пищеблоке МОУ «Гимназия № 6» г. Воркуты (далее – Учреждение) в 2022 – 2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

- Тарусина Т.С., заместитель директора, председатель;
- Дорожко Н.П., ответственная за организацию бесплатного питания, секретарь;
- Герус Т.С., медработник гимназии;
- Лыскова С.А., повар.

2. Назначить временными ответственными за снятие проб готовой пищи на период отсутствия (по уважительной причине: отпуск, нетрудоспособность и т.д.) утвержденных должностных лиц – членов бракеражной комиссии – следующих работников:

- на период отсутствия Тарусиной Т.С., заместителя директора – Захарову Л.Е., заместителя директора;
- на период отсутствия Дорожко Н.П., ответственной за бесплатное питание – Белоус Н.Н., ведущего экономиста;
- на период отсутствия Герус Т.С., медицинской сестры – медицинская сестра ГБУЗ «Воркутинская детская больница» (по договоренности);

– на период отсутствия Лысковой С.А., повара – повар ее заменяющий.

3. Бракеражной комиссии:

- ежедневно осуществлять контроль за качеством поступающей пищи;
- результаты бракеража фиксировать ежедневно в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» в соответствии с рекомендуемой формой;
- проводить ежедневно оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых готовится пища);
- результат оценки регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой;
- при нарушении технологии приготовления пищи, в случае неготовности, а также в случае несоответствия выхода блюд весу порционных блюд, блюдо к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков;
- в день отсутствия медицинского работника контролировать витаминизацию третьих и сладких блюд, результат витаминизации регистрировать в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой.

4. Для выполнения функций, возложенных на бракеражную комиссию, Дорожко Н.П., обеспечить на пищеблоке наличие следующей посуды: весы, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), емкость для обработки посуды для снятия проб готовой продукции.

5. Снятие проб производить за 10-20 минут до времени раздачи готовой пищи.

6. Контроль за выполнением данного приказа возложить на Тарусину Т.С., заместителя директора.

Директор

Н.В. Хмарук

С приказом ознакомлены:

Тарусина Т.С.

Дорожко Н.П.

Герус Т.С.

Захарова Л.Е.

Белоус Н.Н.

Лыскова С.А.