

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ЗАТО СЕВЕРСК
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 196»
(МБОУ «СОШ № 196»)

27.07.2023

ПРИКАЗ

№ 380

г. Северск

Об утверждении Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МБОУ «СОШ № 196» и работе школьной бракеражной комиссии в 2023-2024 учебном году

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации (с изменениями от 24 июня 2023 года), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2023-2024 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

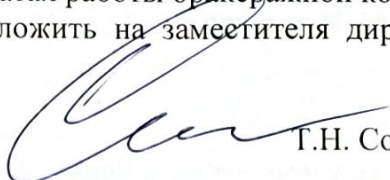
1. Утвердить «Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в школе» (Приложение 1).
2. Создать 04.09.2023 года бракеражную комиссию в составе:
Председатель – Коломина Е.М., ответственная за организацию горячего питания обучающихся;
Члены комиссии:
 - Романцева Е.В., учитель начальных классов,
 - Сутырина Д.Д., заместитель директора по ЭХР;
 - Брычева Л.Н., заведующий производством (по согласованию);
 - медицинская сестра (по согласованию);
 - родители (по согласованию).
3. Бракеражной комиссии:
 - производить осуществление ежедневного контроля за качеством и организацией питания обучающихся;
 - ежедневно в каждый прием пищи проводить бракераж готовых блюд с отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 1);
 - осуществлять контроль сроков приготовления и реализации пищи;
 - осуществлять визуальный контроль качества проведения уборки в обеденном зале;
 - контроль органолептических свойств (вкус, цвет, консистенция, запах) готовых блюд;
 - определение соответствия фактического выхода приготовленных блюд выходу, указанному в меню (для определения выхода блюд комиссия проводит взвешивание не менее 10 порций, приготовленных к отпуску; при получении заниженных результатов взвешивают ещё 10 порций, затем проводят оценку соответствия фактического выхода и выхода, указанного в меню);
 - осуществляет контроль соблюдения, согласованного меню.

4. Председателю бракеражной комиссии Коломиной Е.М. ежемесячно предоставлять отчет директору МБОУ «СОШ № 196» о результатах работы бракеражной комиссии.

5. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по ЭХР Сутырину Д.Д.

Директор




Г.Н. Соколова