



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Ст. Карланюртовская средняя общеобразовательная школа»

ИНН 0534006129

ОГРН 1020501766581

368020.РД, Хасавюртовский район, ст. Карланюрт, ул. Ахмедханова 74 .E-mail: sosh1929@mail.ru

31.08.2024

№ 3/1

ПРИКАЗ

О создании бракеражной комиссии в 2024 -2025 учебном году.

С целью осуществления контроля за объёмом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКОУ «Ст.Карланюртовская СОШ», руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

ПРИКАЗЫВАЮ:

Создать со 02.09.2024г. по 31.05.2025г. бракеражную комиссию в следующем составе:

1.Председатель комиссии: заместитель директора по ВР Казакова А.А.

Члены комиссии:

1.1 Повар Алиева А.К.;

1.2 Член ПК Гамзатова С.Г.;

1.3 Ответственный за организацию питания Магомедова Т.М.

2 Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МКОУ «Ст.Карланюртовская СОШ»

3 Членам бракеражной комиссии:

3.1 Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблоки образовательных учреждений. Сопроводительный документ, декларации на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до конца реализации.

3.2 Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу цикличного меню;

3.3 В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;

3.4 При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;

3.5 Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «Ст.Карланюртовская СОШ» С.М.Жалалудинова

С приказом ознакомлены:

 Казакова А.А.

 Магомедова Т.М.

 Алиева А.К.

 Гамзатова С.Г.

