

Башкортостан Республикаһынын
Ауырғазы районы муниципаль район хәкимияте
муниципаль дәйәм белем биреү бюджет учреждениеһы
Василий Василий Николаев исемендәге Сыуаш-
Карамалы ауылы урта дәйәм белем биреү мәктәбе
453485, Сыуаш -Карамалы ауылы, Узәк урамы, 21.
т (8-347-45) 2-97-38. tshkaramal@yandex.ru

Республика Башкортостан
Администрация муниципального района
Аургазинский район муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение Средняя
общеобразовательная школа имени Василия
Васильевича Николаева села Чуваш-Карамалы
453485, с. Чуваш-Карамалы, ул. Центральная, 21.
т (8-347-45) 2-97-38. tshkaramal@yandex.ru

БОЙ ОРОК
01.09.2023 г.

№ 74

ПРИКАЗ
01.09.2023 г

**О назначении бракеражной комиссии
в 2023-2024 учебный год**

С целью осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использованием качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ СОШ им. В.В.Николаева с. Чуваш-Карамалы, руководствуясь СанПин 2.3/2ю4ю3590-20 «санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в школе»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

Создать с 01.09.2023 г. по 25.05.2024 г. бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Председатель комиссии: директор школы Пашкин В.Х.
 - 1.1 Повар -----Павлова В.И.
 - 1.2 Координатор по ВР----- Никитина О.Н.
 - 1.3 Представитель родительского комитета --- Захарова К.П.
2. Председателю комиссии незамедлительно докладывать обо всех нарушениях, выявления низкого качества продукции поставщикам продуктов.
3. Членам бракеражной комиссии:
 - 3.1 Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, сопроводительные документы на получаемую продукцию сохраняя в ОУ до конца реализации.

- 3.2 контролировать вес порционных блюд, а также соответствие цикличному меню;
- 3.3 В случае замены продуктов обязательно вносить соответствующую запись в бракеражный журнал;
- 3.4 При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;
- 3.5 Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты к бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (заполняя не менее 2-х раз в день при 2-х сменной организации обучения).
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор школы:
С приказом ознакомлены



В.Х.Пашкин
Павлова В.И.
Михайлова Н.В.
Никитина О.Н.
Захарова К.П.