

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
БАЛАКАТАЙ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
АЙЗАКАЙ АУЫЛЫНЫҢ
ТӨП ДӨЙӨМ БЕЛЕМ БИРЕУ МӨКТӘБЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ БЕЛЕМ
БИРЕУ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ

(Айзакай ауылы ТДББМ МБМУ)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА
д.АЙДАКАЕВО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
БЕЛОКАТАЙСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

(МБОУ ООШ д.Айдакаево)

БОЙОРОК

ПРИКАЗ

«09» 09 2023 й

№ 96

«09» 09

2023 г.

О создании бракеражной комиссии в 2023 -2024 учебном году.

С целью осуществления контроля за объемом 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 МБОУ ООШ д.Айдакаево, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

п р и к а з ы в а ю :

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

1.Председатель комиссии:

Социальный педагог (от администрации)- Шархиева Н.М.;

Члены комиссии:

1.1 Повар- Емалетдинова Р.А. (по согласованию);

1.2 Фельдшер ФАП д.Айдакаево- Рамазанова И.И.(по согласованию);

1.3 Представитель родительской общественности Айбатуллина Л.Р.;

1.4 Ответственный за организацию питания Усманов И.И.

2 Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ ООШ д.Айдакаево .

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 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» (заполняется не менее 2-х раз в день при 2-х сменной организации обучения).

4 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены
Шархиева Н.М.
Емалетдинова Р.А.
Айбатуллина Л.Р.
Рамазанова И.И.
Усманов И.И.



Г.А.Хафизова

Шархиева Н.М.
Емалетдинова Р.А.
Айбатуллина Л.Р.
Рамазанова И.И.
Усманов И.И.

Шархиева
Емалетдинова
Айбатуллина
Рамазанова
Усманов