

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия № 4 имени героя Советского Союза
Кибизова Александра Николаевича**

ПРИКАЗ

От 31 августа 2020 г.

№ 43

о создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год

В соответствии с правилами СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарноэпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденных Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 г. №16, на основании методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» от 18.05.2020, в целях сохранения и укрепления здоровья учащихся МБОУ гимназии № 4 посредством совершенствования организации питания в МБОУ гимназии осуществления ежедневного контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований

приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

1. Председатель комиссии - Каирова Ф.Г., зам.директора по УВР

2. Члены комиссии: Сабанова А.Б., врач

Плиева Т.Х., зав.производством,

Вартанян Э.Г., председатель ПК,

Дулаев М.Т., председатель родительского комитета

2. Вменить в обязанности бракеражной комиссии:

- осуществлять контроль за организацией и качеством питания обучающихся;
- осуществлять контроль за графиком выдачи готовых блюд;
- осуществлять контроль за качеством поставляемых продуктов (сроки реализации, маркировка продуктов и т. д.);
- осуществлять контроль за санитарным состоянием пищеблока, оборудования, хранением в течение дня продуктов в соответствии с требованиями СанПин;
- производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы и записи в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи;

- отмечать в журнале результат пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность; вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню;

- не допускать при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков;

- осуществлять контроль за организацией приема пищи детей, соблюдением ими правил личной гигиены и наличием для этого необходимых условий;

- осуществлять контроль за наличием и ежедневным отбором суточной пробы готовой продукции в полном объеме.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



С.Ю.Цуциев