

ПРИКАЗ

21.08.2024

№ 78

с.Сунгурово

О составе бракеражной комиссии  
в МКОУ Сунгуровская ООШ

Руководствуясь СанПин 2.3/2.4.3590-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.5.36484-20 « Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в целях организации питания обеспечения постоянного контроля за работой столовой.

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Буйдалина В.А. –учитель истории
2. Усова М.А. общественный инспектор по охране прав детей
3. Бачегова А.П. –учитель начальных классов

2. В целях обеспечения качественного питания обучающихся бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой столовой:

- Проверяет санитарное состояние пищеблока,
- Контролирует наличие маркировки на посуде,
- Проверяет выход продукции,
- Контролирует наличие суточной пробы,
- Проверяет качество поступающей продукции,
- Контролирует разнообразие и соблюдение правил хранения продуктов питания

3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации и производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак)

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолён, не доведён до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал, установленной формы, оформляется представителем бракеражной комиссии

4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- Вносить на рассмотрение предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания

И.о. директора школы \_\_\_\_\_

С.А.Кокорина

С приказом ознакомлены:

1. Вукса (Буйдалина В.А.)
2. Варс (Бачегова А.П.)
3. Усова (Усова М.А.)

