

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
"МУСКАТНОВСКАЯ ШКОЛА"  
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ «МУСКАТНОВСКАЯ ШКОЛА»)**

**ПРИКАЗ**

№ 370

01.09.2021г.

с. Мускатное

**О создании и работе бракеражной комиссии  
в структурном подразделении  
МБОУ «Мускатновская школа»  
детский сад**

В целях осуществления эффективного контроля за организацией питания в 2021/2022 учебном году в структурном подразделении МБОУ «Мускатновская школа» детский сад воспитанников дошкольных групп, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

**1. Создать бракеражную комиссию в составе:**

председателя комиссии: Никитин И.В., директор  
члены комиссии: Умерова Л.Н., заведующий хозяйством,  
Ваджипова Л.Б., медицинская сестра

Членам бракеражной комиссии:

**1.1. Заведующей хозяйством Умеровой Л.Н.:**

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, контролировать соблюдение требований при хранении продуктов питания;
- контролировать соблюдение правил санитарной очистки, мытья и хранения посуды, качество уборки помещений, утилизации отходов.

**1.2. Медицинской сестре Ваджиповой Л.Б.:**

- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль за своевременностью и правильностью заполнения всей необходимой документации по столовой (составление ежедневных меню-раскладок, журналов установленных образцов, подсчет норм питания и графиков работы пищеблока);
- проверять соответствие объемов (веса) приготовленной пищи объему (весу) реализованных порций и количеству воспитанников;

- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов в котел.
- контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- снимать пробы с готовых блюд, осуществлять органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. путем ее осмотра и пробы (1-2 ложки прямо из котла) и нести ответственность за своевременное заполнение журнала бракеража готовой продукции, где записывать результаты оценки каждого готового блюда и давать разрешение или не допускать их к выдаче. Контроль за доброкачественностью приготовленных блюд осуществлять с помощью методики органолептической оценки пищи;
- вести журналы выполнения норм питания, учета витаминизации 3-х блюд, здоровья;
- контролировать выполнение санитарно-гигиенических норм и требований к организации питания, санитарное состояние пищеблока, инструкции по режиму мытья и обработки инвентаря и посуды.

**2. Председателю комиссии Никитину И.В.**

- осуществлять общий контроль за вопросами питания;
- утверждать графики выдачи пищи с пищеблока ; работы пищеблока;
- организовывать работу бракеражной комиссии;
- принимать меры по обеспечению необходимых безопасных условий для эффективной работы пищеблока.

**3. Любой член бракеражной комиссии может снимать пробы готовых блюд до начала их раздачи и вносить свои записи и замечания по качеству приготовленной пищи в журнал бракеража и готовой продукции.**

**4. В случае обнаружения или подозрения на недоброкачественные продукты, или приготовленные блюда несоблюдения технологий их приготовления, других серьезных нарушений, бракеражная комиссия обязана остановить приготовление пищи или выдачу блюд, составлять акт бракеража на недоброкачественную продукцию и претензионное письмо для поставщика.**

**5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.**

**Директор**



**И.В.Никитин**

**С приказом ознакомлены:**

№п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1	Умерова Л.Н.	01.09.21	<i>[Signature]</i>
2	Ваджипова Л.Б.	01.09.21	<i>[Signature]</i>