



БОЙОРОК

ПРИКАЗ

31 августа 2022 г.

№ 251

О создании и порядке работы бракеражной комиссии

На основании Положения о бракеражной комиссии, в целях осуществления постоянного контроля качества пищевой продукции, приготовленной на пищеблоках МОБУ Лицей № 6, а именно: контроль массы всех пищевых продуктов (штучных изделий, полуфабрикатов, порционных блюд, продукции к блюдам); органолептическая оценка всей готовой пищевой продукции (состав, вкус, температура, запах, внешний вид, готовность), использования качественного ассортимента продуктов питания, улучшения работы по организации питания учащихся лица,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе с 01.09.2022 по 31.08.2023:

здание МОБУ Лицей № 6 по ул. Бурангулова, д.11

Председатель комиссии – Исанова И.Г., директор лицея

Члены комиссии –

Бабина Е.М., фельдшер ЦРБ (по согласованию)

Пушкина Г.М., повар-бригадир ПК «Мелеузовское» (по согласованию)

Якупов И.С., председатель Совета лицея (при наличии медицинской книжки)

Батова Т.Г., учитель, председатель профкома лицея

здание МОБУ Лицей № 6 по ул. Ленина, д.73

Председатель комиссии – Исанова И.Г., директор лицея

Члены комиссии –

Мутагарова Э.М., заместитель директора по учебной работе

Бабина Е.М., фельдшер (по согласованию)

Хафизова Ф.В., повар-бригадир ПК «Мелеузовское» (по согласованию)

Якупов И.С., председатель Совета лицея (при наличии медицинской книжки)

2. Комиссии в дни работы столовой:

2.1. Совместно с поваром-бригадиром разработать график работы столовой (буфета).

2.2. Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

2.3. Проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.

2.4. Контролировать организацию работы на пищеблоке.

2.5. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

- 2.6. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.
- 2.7. Ежедневно следить за правильностью составления меню.
- 2.8. Присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд.
- 2.9. Осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах.
- 2.10. Проводить органолептическую оценку готовой пищи до прием пищи обучающимися, результаты проверки заносить в бракеражный журнал готовой продукции.
- 2.11. Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся.
- 2.12. Проводить просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.
- 2.13. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражать в журнале бракеража готовой пищевой продукции.
3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний. Информацию о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксировать в актах проверок.
4. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МОБУ Лицей № 6



И.Г. Исанова

И.Г. Исанова