



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА ПЕНЗЫ
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 19 г. Пензы
(МБОУ СОШ № 19)

от 01.09.2022

Приказ

№ 70/16

г. Пенза

«О создании бракеражной комиссии».

В соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г № 45, в целях обеспечения должностного контроля за качеством и весом отпускаемых с пищеблока блюд для питания учащихся, на основании решения, принятого на совещании трудового коллектива МБОУ СОШ № 19 г. Пензы (протокол № 11 от 30.08.2022 г.),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

- Малина И.В. – заместитель директора по УВР.

Члены комиссии:

- Абрамова О.А. – медицинская сестра школы;
- Филатова Н.Ю. – социальный педагог;
- Повалихина О.Н. – заместитель директора по УВР.
- Фомина Н.А. – повар.

2. Членам комиссии в своей деятельности руководствоваться «Положением о бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 19 г. Пензы (приложение), производить ежедневную проверку качества и веса, отпускаемых с пищеблока готовых блюд, выдавать разрешение на раздачу при соответствии нормам, санитарным требованиям, заносить в контрольный журнал результаты оценки приготовленной пищи.

1. Полномочия бракеражной комиссии школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3. Председателю комиссии Малиной И.В. ознакомить с приказом работников школы в срок до 04.09.2022г.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 19



С.В. Дубовицкая
Дубовицкая С.В.

С приказом ознакомлены:

Уз/классная и.в.
Климанова (Филомотова Н.В.)
Товалевичева (Л.Ф.)
С.В. / Косицина Н.А.