



МУ «Отдел образования Урус-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №4 С. ГОЙТЫ
ИМЕНИ АПКАРОВА ИНДЕРБИ ИЛЬЯСОВИЧА»
(МБОУ «СОШ №4 с. Гойты им. Апкарова И.И.»)

МУ «Хьалха-Мартан муниципалитетин кӀоштан дешаран отдел»
Муниципалитетин бюджетин йукъардешаран учреждени
«ГӀОЙТИАРА АПКАРОВИ ИЛЬЯСАН ИНДЕРБИ ЦАРАХ
№4 ЙОЛУ ЙУКЪЕРА ЙУКЪАРДЕШАРАН ШКОЛА»
(МБЙУ «ГӀойтиара Апкарови И.И. цӀарах №4 йолу ЙЙШ»)

П Р И К А З

31 августа 2023 г.

№ 18

с. Гойты

О создании бракеражной комиссии

В целях сохранения и укрепления здоровья учащихся МБОУ «СОШ №4 с.Гойты им.Апкарова И.И.» посредством совершенствования организации питания в общеобразовательной организации, осуществления ежедневного контроля за приготовлением питания для учащихся школы в соответствии с ФЗ-273 от 29.12.2012 в редакции от 01.08.2020 г. «Об образовании в Российской Федерации», с п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45, в редакции от 01.09.2020 г.) п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Дадаева Р.С.—директор
Хадисова П.В.-зам. директора по УР
Мадаева З.С.- медицинский работник
Магомадова А.А.-председатель профкома
Байсултанова А.Б.-повар

2. Вменить в обязанности членам бракеражной комиссии:

- 2.1. проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда.
- 2.2. осуществлять контроль за качеством приготовления пищи;
- 2.3. производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится) и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи.
- 2.4. 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-раскладке.
- 2.5. не допускать при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.
3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.
4. Регламентировать работу комиссии Положением о бракеражной комиссии
3. Ответственность за исполнением настоящего приказа возложить на зам. директора по УР Хадисова П.В.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Р.С.Дадаева