



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 19»
(МБОУ «СШ № 19»)**

628624, Российская Федерация,
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра,
г. Нижневартовск, ул. Мира, 76в
ОКПО:31421391
ОГРН: 1028600956911
ИНН/КПП: 8603005067/860301001

Тел./ факс: +7 3466 46 11 67 (приемная)
Телефоны: +7 3466 45 60 78 (директор)
+7 3466 43 23 80 (вахта)
+7 3466 43 34 51(бухгалтерия)
Электронная почта: school19nv@mail.ru
Сайт: xix-nv.ru

От 31.08. 2021 г.

№ 657

ПРИКАЗ

**О создании бракеражной комиссии
на 2021-2022 учебный год**

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, реализации мер, направленных на улучшение организации питания обучающихся, обеспечения рационального и качественного питания, направленного на укрепление здоровья детей и подростков, контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, обеспечения санитарии и гигиены на пищеблоке в соответствии с правилами СанПиН

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2021-2022 учебный год в составе:
Гасан И.В., педагог-организатор – председатель комиссии;
Камиобянова Э.М., фельдшер школы – член комиссии;
Помилуйко Н.Б., зав. производством– член комиссии.
2. Вменить в обязанность комиссии:
 - 2.1. Проводить бракераж для контроля за качеством поступающей продукции и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.
 - 2.2. Проводить под контролем медицинского работника витаминизацию блюд, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой.
 - 2.3. Вести "Ведомость контроля за питанием" в соответствии с рекомендуемой формой для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья (отв. медицинский работник Камилльянова Э.М.).
 - 2.4. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирать суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору

проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

2.5. В случае некачественной поставки продукции своевременно заполнять акты и отправлять в комбинат питания;

3. Работникам столовой осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводить по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрировать в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4. Контроль за исполнением приказа возложить на педагога- организатора Гасан Ирину Викторовну.

Директор

А.В. Черногалов

С приказом ознакомлены:

№	Фамилия, инициалы	Должность	Дата	Подпись
1.	Гасан И.В.	Педагог-организатор		
2.	Камиллянова Э.М.	Фельдшер школы		
3.	Помилуйко Н.Б.	Заведующий производством столовой		