



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 29
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА П.С.КУЗУБА СТАНИЦЫ ПЕТРОВСКОЙ МУ-
НИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЛАВЯНСКИЙ РАЙОН**

ПРИКАЗ

от 31.08.2023

№ 835

ст. Петровская

Об утверждении бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, за качеством приготовления пищи и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии:

В.Н. Сучкова – учитель ИЗО, ответственная по горячему питанию;

Н.Ф. Новгородцева – заместитель директора по УМР;

Е.С. Хижняк – шеф-повар ООО «Здоровое питание»;

М.П. Саусь – социальный педагог;

Е.А. Школа – учитель биологии;

С.В. Тыщенко – учитель истории;

Л.Б. Ляшко – учитель начальных классов;

И.А. Мягкая – педагог-библиотекарь.

2. Бракеражная комиссия:

2.1 проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям;

2.2 регистрирует результат бракеража в журнале бракеража готовой продукции;

2.3 вправе снять с реализации блюда, приготовленные с нарушением санитарно-эпидемиологических средств;

2.4 контролирует выход порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню раскладке.

3. Правила бракеража пищи (приложение 1)

4. Утвердить график работы бракеражной комиссии (приложение 2).

5. Ответственной за организацию горячего питания В.Н. Сучковой:

5.1. организовать работу бракеражной комиссии;

5.2. провести инструктивное совещание с членами бракеражной комиссии

6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

7. Приказ вступает в силу с момента подписания.

Директор МОУ СОШ № 29

В.В. Васильев

С приказом ознакомлены:

Н.Ф. Новгородцева

М.П. Саусь

Е.А. Школа

Е.С. Хижняк

Л.Б. Ляшко

В.Н. Сучкова

И.А. Мягкая

Правила бракеража пищи

Общие положения

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные на пищеблоке МБОУ СОШ № 29, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.
3. Бракераж блюд производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.
4. Оценка качества продукции заносится в журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять изделия из раздачи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующей столовой.
6. За качество пищи несут санитарную ответственность медицинская сестра, повар, иное лицо, осуществляющее проверку качества продукции, в соответствии с п.4 настоящих правил и допустившее ее к потреблению.

Директор МБОУ СОШ № 29

В.В. Васильев

ГРАФИК
работы бракеражной комиссии

№ п/п	Ф.И.О.	понедельник	вторник	среда	четверг	пятница	суббота
1.	Сучкова В.Н.	+	+	+	+	+	
2.	Новгородцева Н.Ф.			+		+	
3.	Школа Е.А.			+			+
4.	Чуприй Ю.А.		+			+	
5.	Саусь М.П.		+		+		
6.	Мягкая И.А.	+			+		
7.	Ляшко Л.Б.	+		+			

Директор МБОУ СОШ № 29

В.В. Васильев