

Муниципальное общеобразовательное автономное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 60»

Приказ

23.10.2024 г.

№ 394- ОДШ

**О создании бракеражной комиссии МОАУ «СОШ № 60» в 2024-2025 учебном году**

Для определения органолептических свойств готовой продукции, соблюдения технологии приготовления и разрешения выдачи данной продукции обучающимся 1-11 классов МОАУ «СОШ № № 60»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Ф.И. О.	должность
Кочелаев М.К.	Директор
Жаймашева Г.Ж.	Социальный педагог
Тюляева Г.Г.	Заместитель директора по АХР
Ненашева Л.Н.	Бригадир столовой

2. Члены бракеражной комиссии должны ежедневно осуществлять входной контроль, перед выдачей питания обязаны делать соответствующие записи в журнале контроля рациона питания и приема (бракеража) готовой кулинарной продукции.
3. . Утвердить план работы бракеражной комиссии (приложение №1)
4. Классным руководителям 1-4 классов обеспечивать организованное посещение школьной столовой согласно установленного графика.
5. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой

Директор:



Кочелаев М.К.

**План работы бракеражной комиссии**

<b>№ п/п</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Сроки</b>
1	Оценка органолептических свойств приготовленной пицци	Перед каждым приемом пицци
2	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока: - в помещениях для хранения продуктов - в помещениях для хранения уборочного инвентаря - на пищеблоке	Ежедневно
3	Наличие и своевременное заполнение журналов: - контроля за состоянием здоровья персонала - входного контроля - контроля температуры в холодильных камерах - бракеража готовой продукции	Ежедневно
4	Наличие и своевременное хранение суточной пробы	Ежедневно
5	Наличие технологических карт на текущий день	Ежедневно
6	Соответствие меню на текущий день с утвержденным меню по контракту	Ежедневно
7	Качество обработки и мытья посуды	Ежедневно
8	Контрольное взвешивание порций на выходе блюд	Ежедневно перед каждым приемом пицци
9	Входной контроль за соблюдением норм привоза продуктов	Ежедневно
10	Соблюдение графика выдачи готовых блюд	Ежедневно