

Муниципальное учреждение «Веденский районный отдел образования»  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«ЭРСИНОЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»  
(МБОУ «Эрсинойская СОШ»)

Муниципални учреждени «Ведана Клоштан дешаран отдел»  
Муниципални бюджетни йукъарадешаран учреждени  
«ЭРСИНА ЙУЪРТАН ЙУКЪБЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛА»  
(МБЙУ «Эрсина йуъртан ЙУЙУИШ»)

**П Р И К А З**

24 августа 2023

№ 73 а

с. Эрсиной

**О создании бракеражной комиссии в 2023 -2024 учебном году.**

С целью осуществления контроля за объёмом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарногигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «Эрсинойская СОШ», руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п р и к а з ы в а ю :

Создать с 01.09.2023г. по 25.05.2024г. бракеражную комиссию в следующем составе: 1.Председатель комиссии: заместитель директора по УВР Дадашева Х.Б.

Члены комиссии:

- 1.1 Повар столовой Хакимова П.Б.;
- 1.2 Представитель родительской общественности Хупиева Ж.Д.
- 1.3 Ответственный за организацию питания

2. Председателю бракеражной комиссии докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ «Эрсинойская СОШ»

Членам бракеражной комиссии:

2.1 Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблоки образовательных учреждений.

Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до конца реализации

2.2 Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу циклического меню;

2.3 В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;

2.4 При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;

2.5 Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (заполняется 1 раз в день при односменной организации обучения).

3 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Я.В.Баштаева