Чаваш Республики Сёмёрле районён «Пётёмёшле пёлу паракан Сёмёрле ватам шкулё» муниципалитетан пётёмёшле вёрену бюджет учрежденийё Чувашская Республика
Шумерлинский район
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Шумерлинская средняя
общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

01.09.2021 Çĕмĕрле ялĕ **№** 97 д. Шумерля

О создании бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке приказываю:

- 1. Создать бракеражные комиссии в следующем составе:
- в учебном корпусе д. Шумерля:
 - 1. Сыбатова А.В., председатель, зам директора по УВР;
 - 2. Сыбатова В.М., ответственная за горячее питание,
 - 3. Григорьева А.И., фельдшер ФАП Шумерлинского сельского поселения (по согласованию),

в учебном корпусе с.Н.Кумашка:

- 1. Мулина И.А., председатель, учитель начальных классов;
- 2. Морозова Л.Л., повар
- 3. Якимова Н.П., медсестра ОВОП Нижнекумашкинского сельского поселения (по согласованию)
- 2. Членам бракеражных комиссий:
- Руководствоваться в своей работе СанПиНом 2,4.5.2409-08 «Санитарнотребования организации обучающихся эпидемиологические питания общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального среднего И профессионального образования»;
- 2.2. Производить контроль «входного качества продуктов» в школьной столовой с записью в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 2.3. Производить оценку качества блюд (готовой пищи) по органолептическим показателям с регистрацией в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».
- 2.4. Поварам Морозовой Л.Л.:
- придерживаться утверждённого 12-дневного меню;
- осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы членами бракеражной комиссии;
- с целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводить контроль за температурным режимом хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных);
- с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирать суточную пробу от каждой партии приготовленных блюд.
- 3. Медицинским работникам (Якимовой Н.П. и Григорьевой А.И. (по согласованию)) проводить ежедневный осмотр работников школьных столовых на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с регистрацией в «Журнале здоровья».
- 4. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год (Приложение 1).

5. Назначить ответственными лицами за организацию школьного питания заместителей директора по УВР в учебном корпусе д. Шумерля Сыбатову А.В. , в учебном корпусе с. Нижняя кумашка Мулину И.А.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

В.Н. Толстова

С приказом ознакомлены