

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРСКИЙ ЛИЦЕЙ»

П Р И К А З

от 01.09.2023 № 201 (о/д)
ЗАТО Северск Томской области

О создании бракеражной комиссии
на 2023 – 2024 учебный год

В целях обеспечения учащихся лицея полноценным, качественным и безопасным питанием, в соответствии с п.14.6. Сан.Пин 2.4.5.2409-08,

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Создать бракеражную комиссию МБОУ «Северский лицей» в следующем составе:

Панутриев А.А., специалист по охране труда, председатель комиссии;

Алиферова А.В., заместитель директора по АХР, заместитель председателя;

Брендакова Н.И., заместитель директора по УВР, член комиссии;

Орлова М.Г., заместитель директора по ВР, член комиссии;

Чеботкова Л.В., заместитель директора по МР, член комиссии;

медсестра, по согласованию, член комиссии;

Ивушина О.В., заведующая производством, по согласованию, член комиссии;

2. Председателю бракеражной комиссии:

2.1. организовать работу бракеражной комиссии в соответствии с требованиями санитарных правил.

2.2. Закрепить за членами бракеражной комиссии дни дежурства на пищеблоке:

Ивушина О.В., Медицинская сестра	Ежедневно Согласно графика работы	
понедельник	Панутриев А.А.	Орлова М.Г.
вторник	Брендакова Н.И.	Орлова М.Г.
среда	Алиферова А.В.	Панутриев А.А.
четверг	Брендакова Н.И.	Чеботкова Л.В.
пятница	Алиферова А.В.	Чеботкова Л.В.

2.3. Ежедневно обеспечивать необходимый состав бракеражной комиссии.

3. Членам бракеражной комиссии:

3.1. Ежедневно осуществлять контроль за организацией питания в МБОУ «Северский лицей», а именно:

- в каждый прием пищи проводить бракераж готовых блюд с отметкой в журнале бракеража готовой продукции;
- следить за соблюдением сроков приготовления и реализации пищи;
- визуальный контроль качества проведения уборки на пищеблоке;
- контроль органолептических свойств (вкус, цвет, запах, консистенция) готовых блюд, с отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- контроль за выполнением санитарно-гигиенических правил и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока, заполнением документации;
- контроль забора 48-часовой пробы;
- контроль за приготовлением пищи для детей с пищевой аллергией;
- определение соответствия фактического выхода приготовленных блюд к выходу, указанному в меню (для определения выхода блюд комиссия проводит взвешивание не менее 10 порций, подготовленные к отпуску; при получении заниженных результатов взвешивают еще 10 порций, затем проводят оценку соответствия фактического выхода и выхода, указанного в меню);
- контроль за соблюдением согласованного меню, не допускать замены блюд.
- При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.2. Информировать директора лицея и Управление образования при выявлении нарушений качества приготовления блюд, а также при наличии жалоб со стороны учащихся, учителей, законных представителей обучающихся.

4. Контролировать организацию работы пищеблока лицея в условиях сохранения рисков распространения COVID-19

- Обеспечить обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
- Столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима.
- Организовать работу персонала пищеблоков с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки).

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

С приказом ознакомлены:

Алиферова А.В.

Брендакова Н.И.

Ивушина О.В.

Орлова М.Г.

Панутриев А.А.

Чеботкова Л.В.