

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ МР «КИЗИЛЮРТОВСКИЙ РАЙОН»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «Нечаевская средняя общеобразовательная школа № 2»
368109, село Нечаевка, ул. И. Гамзата № 18, тел. 8 (989) 878 51 81,
эл. почта <https://mail.e-dag.ru/> Официальный сайт ОО <https://sh-nechaevskaya-2-r82.gosweb.gosuslugi.ru/>

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

№ 122

ОТ 31.08.2024 Г.

«О создании бракеражной комиссии»

В целях осуществления контроля за правильной организацией горячего питания учащихся 1-4 классов, соблюдения технологии приготовления пищи и использования ассортимента продуктов питания в МКОУ «Нечаевская СОШ № 2»

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию для организации контроля качества питания учащихся 1-4 классов в составе 5 человек:
 - председатель комиссии – Абдулаева Хадижат Магомедовна, ответственная за организацию питания учащихся 1-4 классов;Члены комиссии:
 - зам. дир. по УВР - Магомедова Патимат Алиевна
 - медсестра – Гасанова Мадинат Хизриевна
 - повар - Магомедова Мадинат Магомедовна
 - повар - Абдулаева Алжанат Магомедовна
2. Членам комиссии ежедневно заносить в Журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
3. Закрепить за бракеражной комиссией полномочия:
 - осуществлять контроль за соблюдением норм состава и выхода блюд, за доброкачественностью готовой продукции;
 - осуществлять контроль за соответствием готовой продукции утверждённому меню;
 - проводить снятие проб и записывать в бракеражный журнал оценку готовых блюд и разрешать или запрещать их к выдаче;
 - проверять маркировку и сроки годности поставляемых продуктов.
4. Утвердить перечень вопросов, которые необходимо отразить при проверке столовой бракеражной комиссией:
 - санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
 - наличие утверждённого директором меню и соответствие ему выдаваемых блюд;
 - наличие необходимых продуктов, сертификатов, соблюдение сроков их реализации;
 - закладка продуктов;
 - выход блюд согласно весовой нормы;
 - количество питающихся детей;
 - проводить ежедневную проверку работы столовой:
 - органолептическая оценка блюд: внешний вид, вкус, цвет, запах, готовность блюд;

5. Ответственной за организацию горячего питания Абдулаевой Хадижат Магомедовне довести приказ до всех его участников.
6. Приказ действителен до внесения в него изменений.
7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор  Абдухаликов М.А.

С приказом ознакомлена  Абдулаева Х.М.

