

МУ «Отдел образования Урус-Мартановского муниципального района»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«ГИМНАЗИЯ №5 г. УРУС-МАРТАН»
(МБОУ «Гимназия №5 г. Урус-Мартан»)

МУ «Хьалха-Мартан муниципалитетин Кюштан дешаран отдел»
Муниципальный бюджетный юкьарадешаран учреждение
«ХЬАЛХА-МАРТА ГІАЛИН №5 ЙОЛУ ГИМНАЗИИ»
(МБЮУ «Хьалха-Марта гІалин №5 йолу гимназии»)

П Р И К А З

31 августа 2023 г.

№ 91-ог

г. Урус-Мартан

О создании бракеражной комиссии

В целях сохранения и укрепления здоровья учащихся МБОУ «Гимназия № 5 г. Урус-Мартан» посредством совершенствования организации питания в общеобразовательной организации, осуществления ежедневного контроля за приготовлением питания для учащихся школы в соответствии с ФЗ-273 от 29.12.2012 в редакции от 01.08.2020 г. «Об образовании в Российской Федерации», с п.14.6 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45, в редакции от 01.09.2020 г.) п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Накаева Р.Б. –директор
Гадаева А.Г.-зам. директора по УР
Эдельмежидова Я.Ш.- медицинский работник
Хасуева А.Х.-председатель профкома
Юсупова Р.С.-повар

2. Вменить в обязанности членам бракеражной комиссии:

- 2.1. проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда.
- 2.2. осуществлять контроль за качеством приготовления пищи;
- 2.3. производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится) и записи в «Журнале бракеража

готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи.

2.4. отмечать в журнале результат пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность; вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

2.5. не допускать при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.

4. Регламентировать работу комиссии Положением о бракеражной комиссии

3. Ответственность за исполнением настоящего приказа возложить на зам. директора по УР Гадаеву А.Г.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



Директор

Р.Б.Накаева