



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТЕЛЕТЛИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»
ШАМИЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

368434, Республика Дагестан, Шамильский район, с.Телетль тел. 89634074593
Электронный адрес – teletl.sosh1@mail.ru

№ 012

«02» сентябрь 2023 г.

с. Телетль

ПРИКАЗ

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 санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКОУ «Телетлинская СОШ №1», 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 02.09.2023 г. по 30.05.2024 г. бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Председатель комиссии: заместитель директора по УВР Сагидмагомедова У.М..

Члены комиссии:

1.1 Повара столовой Магомедова З.А. (по согласованию);

1.2 Медицинский работник Магомедова Т.Д..(по согласованию);

1.3 Представитель родительской общественности Таймасханова Х.И..;

1.4 М.-дова П.Н.

1.5 Ответственный за организацию питания Ахмедов О.А.

2 Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МКОУ Телетлинская СОШ №1»

3 Членам бракеражной комиссии:

3.1 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.

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

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

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

3.5 Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (заполняется не менее 2-х раз в день при 2-х сменной организации обучения).

4 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ
«Телетлинская СОШ №1»

С приказом ознакомлены:

М.О.Джамалудинов

Сагидмагомедова У.М. _____ Ахмедов О.А. _____ М.-дова П.Н. _____
М.-дова Т.Д. _____ М.-дова З.А. _____