

Чувашская Республика
Сёмёрле районён
«Пётёмёшле пёлу паракан
Сёмёрле ватам школё»
муниципалитетан пётёмёшле
вёрену бюджет учрежденийё

Чувашская Республика
Шумерлинский район
Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Шумерлинская средняя
общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

01.09.2020
Сёмёрле ялё

№ 90
д. Шумерля

О создании бракеражной комиссии на 2020-2021 учебном году

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке п р и к а з ы в а ю :

1. Создать бракеражные комиссии в следующем составе:

в учебном корпусе д. Шумерля:

1. Сыбатова А.В., председатель, зам директора по УВР;
2. Яшникова О.И., повар,
3. Григорьева А.И., фельдшер ФАП Шумерлинского сельского поселения (по согласованию),

в учебном корпусе с.Н.Кумашка:

1. Саерова Ю.Н., председатель, учитель начальных классов;
2. Морозова Л.Л., повар
3. Якимова Н.П., медсестра ОВОП Нижнекумашкинского сельского поселения (по согласованию)

2. Членам бракеражных комиссий:

2.1. Руководствоваться в своей работе СанПиНом 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего 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 Яшниковой О.И. и 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 Кумацка Мулину И.А.
6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

В.Н. Толстова

С приказом ознакомлены

