**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**КРАСНОКРЫМСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 12**

**П Р И К А З**

от 02 сентября 2024 года № 72

# О создании бракеражной комиссии в 2024 -2025 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 МБОУ СОШ №12, 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 04.09.2024г. по 25.05.2025г. бракеражную комиссию в следующем составе: 1.Председатель комиссии: заместитель директора по УВР Байкаданова А.В.

Члены комиссии:

* 1. Заведующая столовой Солагаян В.К. (по согласованию);
  2. Медицинский работник Музалева Л.Г.(по согласованию);
  3. Представитель родительской общественности Дзиваян Е.А.;
  4. Председатель профкома ОУ Алавердян А.В.

1. Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ СОШ №12 Хаишяну С.А.
2. Членам бракеражной комиссии:
   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.
   2. Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу цикличного меню;
   3. В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;
   4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;
   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).
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы Хаишян С.А.