

## ПРИКАЗ

26 августа 2024 г.

№ 41

ст. Червлённая

О создании бракеражной комиссии  
в школе на 2024 -2025 учебный год

В соответствии с Уставом школы с целью контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Хизриевой С.Х. – директора школы
- Магомедова Х.А.– председатель ПК
- Стороженко О.В. - соц. педагог

2. В своей работе комиссия руководствуется «Положением о бракеражной комиссии».

3. Бракеражной комиссии осуществлять ежедневный контроль за организацией питания:

Входной контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов и сырья:

- условий транспортировки продуктов и готовых блюд;
- сопроводительной документации на продукты и готовые блюда;
- качества поступающей продукции;

Контроль на этапе хранения поступающего сырья и готовой продукции:

- исправности холодильного оборудования;
- соблюдения сроков и условий хранения пищевых продуктов;
- температурно-влажных режимов хранения и сроков годности продукции;
- правил товарного соседства;
- отсутствия видимых признаков порчи продукции.

Контроль на этапе технологического процесса:

- соблюдения технологических процессов на всех этапах производства продукции;
- температурно-временных параметров производства и хранения;
- отсутствия встречных, пересекающихся потоков сырья и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря, тары;
- наличия и исправности необходимого технологического оборудования;
- ассортимента и объёма производимой продукции.

Контроль готовой продукции и кулинарных изделий:

- органолептических показателей, условий реализации готовых блюд;
- маркировки инвентаря и разделочных досок;
- сроков приготовления и реализации готовых блюд.
- массы нетто одной порции;
- полноты вложения компонентов блюда, соотношения компонентов и т. д.

Контроль уборки помещения пищеблока:

- мытья полов, удаления пыли и паутины, протирки радиаторов, подоконников, санитарной обработки технологического оборудования, обработки производственных столов с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.