

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕССКАЯ  
РЕСПУБЛИКА**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3 ст.  
ЗЕЛЕНЧУКСКОЙ ИМ. В.В. БРЕСЛАВЦЕВА»**

**ПРИКАЗ**

**31.08.20 г.**

**№ 103**

О создании бракеражной комиссии  
готовой продукции в МКОУ «СОШ № 3  
СТ. ЗЕЛЕНЧУКСКОЙ ИМ.В.В. БРЕСЛАВЦЕВА»

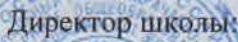
В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07. 2008г. № 45, Положением о бракеражной комиссии МКОУ «СОШ № 3 СТ. ЗЕЛЕНЧУКСКОЙ ИМ.В.В. БРЕСЛАВЦЕВА», утвержденным приказом по школе от 31.08.2020 г. № 100 и с целью выполнения требований к качеству продовольственного сырья и готовой продукции в школьной столовой

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию на 2020 – 2021 уч.гг. для определения органолептических свойств готовых блюд и разрешения выдачи данных блюд в столовой, в следующем составе:
  - Председатель комиссии
    - Петрушкова Валентина Ивановна директор школы;
  - Члены комиссии:
    - Лосев Валерий Николаевич заместитель директора по АХР;
    - Добрянская Лидия Хуррамовна учитель начальных классов;
    - Овчаренко Наталья Сергеевна медик;
    - Максимюк Наталья Петровна повар;
2. Бракеражной комиссии:
3. Осуществлять контроль за качеством поступающей продукции и готовой пищи  
(в теч. I полугодия)
4. Снимать пробу непосредственно из емкостей, в которых готовится пища  
(ежедневно)
5. Оценивать качество готовой пищи в школьной столовой органолептическим методом  
(ежедневно)
6. Изучить методу органолептической оценки пищи  
(до 01.09. 2020 г.)
7. Давать разрешение на выдачу готовой продукции только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале о результатах оценки готовых блюд  
(ежедневно)
8. Не допускать блюдо к выдаче в случае нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности до устранения выявленных кулинарных недостатков  
(ежедневно)
9. Вести журнал бракеража готовой продукции, установленного образца  
(ежедневно)

(в теч. I полугодия)

12. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.



С приказом работник ознакомлен:



В.И. Петрушкова

Blue Alley Alley

В.Н. Лосев  
Л.Х. Добрянская  
Н.С. Овчаренко  
Н.П. Максимюк

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575830

Владелец Петрушкова Валентина Ивановна

Действителен с 16.04.2021 по 16.04.2022