

КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
администрации городского округа «Город Калининград»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 56

П Р И К А З

от 30 августа 2024 года

№ ОД- 107/3

О создании бракеражной комиссии
в МАОУ СОШ № 56

На основании Положений: «Об организации питания обучающихся в МАОУ СОШ №56», утвержденное приказом по школе от 24 июня 2022 года № ОД-88 и «О бракеражной комиссии», утвержденное приказом по школе от 08 февраля 2022 года № ОД-22/4

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в 2024-2025 учебном году бракеражную комиссию МАОУ СОШ №56 (1 корпус) в составе:
Председатель комиссии – Боцоева С.М. - врач-педиатр;
Члены комиссии – Ефремова Л.В.– зам. директора по воспитательной работе;
Матвеева Л.В. – социальный педагог;
Лосева Н.В. – специалист по организации питания детей;
Коновалова Г.Ф. – зав. производством школьной столовой.
Шенгель М.Я. – представитель общешкольного
родительского комитета.
2. Создать в 2024-2025 учебном году бракеражную комиссию МАОУ СОШ № 56 (2 корпус) в составе:
Председатель комиссии – Фещенко Д.А., фельдшер;
Члены комиссии – Макеева О.Ю. – зам. директора по АХР;
Гашенко Е.С. – социальный педагог;
Лосева Н.В. – специалист по организации питания детей;
Гура С.М. – зав. производством школьной столовой;
Малышкина Е.М. – представитель общешкольного
родительского комитета.
3. Утвердить функции комиссии:
 - 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
 - 3.2. Бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении

бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации и направляется их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в санитарно – пищевую лабораторию, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии до начала их реализации.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Усилить контроль за соответствием энергетического состава блюд с заявленным в меню.
5. Усилить контроль за соблюдением СанПиНа 2.3/2.4.3590-20, где прописано о недопустимости деления фруктов.
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 56



А.В. Коломиец