

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2
ПРИКАЗ
с. Труновское

01 августа 2024 года

№ 409

«О создании бракеражной комиссии»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
 - заместитель директора по ВР – Белозерову И.В.
 - медицинская сестра – Анциферову И.Г.
 - социальный педагог – Селезневу С.С.
 - представитель аутсорсера – Чернышову Л.Н.
 - повар – Хрипкова А.А.
2. Заведующей производством Чернышовой Л.Н.:
 - 2.1. Составлять заявки на необходимые производственные товары, полуфабрикаты, сырье, обеспечивает их своевременное приобретение и получение с баз и со складов, контролирует ассортимент, количество и сроки их поступления и реализации.
 - 2.2. Осуществляет постоянный контроль за технологией приготовления пищи, нормами закладки сырья и соблюдением работниками санитарных требований и правил личной гигиены.
 - 2.3. Проводить бракераж готовой пищи и отбор суточных проб.
 - 2.4. Проводить инструктаж по технологии приготовления пищи и другим производственным вопросам.
3. Медицинской сестре Анциферовой И.Г.:
 - 3.1. Осуществлять контроль за организацией режима выполнения норм питания детей, качеством поступающих продуктов условиями их хранения, соблюдения сроков реализации, технологии приготовления блюд, качеством готовой пищи, санитарным состоянием и содержанием пищеблока, мытьём посуды, витаминизацией пищи; проведение ежедневных осмотров персонала пищеблока и дежурных детей на гнойничковые заболевания; хранением суточной пробы.
4. Повар Хрипкова А.А. должен соблюдать:
 - 4.1. рецептуру и технологию производства блюд и кулинарных изделий;
 - 4.2. рецептуру, технологию приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования блюд и кулинарных изделий;

4.3. оформление и подачу блюд и кулинарных изделий, требующих сложной кулинарной обработки;

4.4. основы рационального питания;

4.5. способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции;

4.6. основные критерии безопасности кулинарной продукции и не допускать использование сырья и пищевых продуктов, содержащих потенциально опасные для здоровья вещества химического и биологического происхождения;

4.7. способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов при их тепловой обработке;

4.8. действующие сборники рецептур, технологические инструкции и правила пользования ими.

4.9. В отсутствие Чернышовой Л. Н. производить отбор суточных проб.

5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор школы



Тищенко О.А.

С содержанием приказа ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Дата	Роспись
1.	Анциферова И.Г.	01.08.2024	
2.	Селезнева С.С.	01.08.2024	
3.	Белозерова И.В.	01.08.2024	
4.	Чернышова Л. Н.	01.08.2024	
5.	Хрипкова А.А.	01.08.2024	