



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 97  
ИМЕНИ ВИКТОРА ИВАНОВИЧА ЛИХОНОСОВА**  
Западный внутригородской округ г. Краснодара  
ул. Северная, 269 тел./факс 255-77-16

**ПРИКАЗ**

от 22.08.2024

№ 60/2-о

**О бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 97  
на 2024-2025 учебный год**

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 № 97, 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:**

1. Утвердить с 01.09.2024 по 31.08.2025 состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции:

1.1. Председатель комиссии: директор Хасанова Наталья Юрьевна

1.2. Члены комиссии:

1.1.1 Заведующий производством Бунина Анастасия Викторовна;

1.1.2 Медицинский работник (по согласованию);

1.1.3 Представитель родительской общественности Косыч Наталья Петровна;

1.1.4 Ответственный за организацию питания Строева Светлана Владимировна.

2. Комиссии:

2.1. Руководствоваться в своей деятельности Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении муниципального образования город Краснодар средней общеобразовательной школе № 97 имени Виктора Ивановича Лихоносова.

2.2. Осуществлять контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов,

- поступающих на пищеблок МБОУ СОШ № 97. Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до конца реализации.
- 2.3. Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу циклического меню;
  - 2.4. В случае замены продуктов обязательно вносить соответствующую запись в бракеражный журнал;
  - 2.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также установления неготовности, блюдо к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков;
  - 2.6. 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. Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору АНО «Школьное питание».
  4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Н.Ю. Хасанова