

ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ)
ШКОЛА – ИНТЕРНАТ СТАНИЦЫ ПЛАТНИРОВСКОЙ

П Р И К А З

01.09.2023 г.

№ 149 - ОД

ст. Платнировская

**Об утверждении состава комиссии по контролю за организацией и
качеством питания, бракеражу готовой продукции**

В целях создания условий для укрепления здоровья детей, руководствуясь Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ « Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", на основании положения о бракеражной комиссии ГКОУ КК школы – интерната ст-цы Платнировской

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить комиссию по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в следующем составе:
Председатель комиссии:
Шумаева Т.В. – зам. директора по воспитательной работе
Члены комиссии:
Скуб Н. В. – шеф – повар
Перницкая Т.А. – медсестра
Кудлай Л.Н.- учитель
Цыгичко Д.И.- воспитатель
представитель родительской общественности общеобразовательной организации
дежурный администратор (согласно графику)
2. Руководствоваться в своей работе положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции ГКОУ КК школе - интернате ст – цы Платнировской Вменить в обязанности комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции :
 - 2.1 Проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

- 2.2 При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия из производства, направить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.
- 2.3 Ежедневно ставить суточную пробу.
3. Медработнику вести следующую документацию:
- «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
 - «Журнал бракеража готовых блюд»;
 - «Журнал закладки продуктов в котел»;
 - «Журнал «С» – витаминизации»;
 - «Журнал здоровья» работников пищеблока;
 - «Журнал температурного режима холодильного оборудования».
4. Шеф – повару вести следующую документацию:
- перспективное меню 10-ти дневное;
 - технологические карточки;
 - ежедневное меню.
5. Не допускать приём некачественной продукции.
6. Контроль за полным и рациональным использованием средств, а также за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Г.Н.Скубий

С приказом ознакомлены:

«___»_____2023 г._____ Перницкая Т.А.

«___»_____2023 г._____ Скуб Н.В.

«___»_____2023 г._____ Шумаева Т.В.