

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

П Р И К А З

02.09.2024 г.

№ 146 - ОД

ст. Платнировская

**Об организации работы бракеражной комиссии**

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. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

**Председатель комиссии:**

Шумаева Т.В. – зам. директора по воспитательной работе

**Члены комиссии:**

Скуб Н. В. – шеф – повар

Перницкая Т.А. – медсестра

Кононенко Е.П. - учитель

Полевая И.В.- воспитатель

дежурный администратор (согласно графику)

дежурный воспитатель, работающий с «группой выходного дня» согласно приказу.

2. Вменить в **обязанности бракеражной комиссии:**
  - 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 14-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