Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ Б. С. СУВОРОВА"
DN: c=RU, st=Свердловская область, street=Красноармейская 6, l=Свердловская область, г.Верхняя Пышма, title=Директор, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ Б. С. СУВОРОВА", 1.2.643.100.1=120D3130323636303073331333635, 1.2.643.100.3=120B303137303239353813334, 1.2.643.100.4=120A363630363031313533 30, 1.2.643.3.131.1.1=120C363630363030353734353934, email=shk1-vp-buh@yandex.ru, givenName=Людмила Ивановна, sn=Мандрыгина, cn=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ Б. С. СУВОРОВА"

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1 с углубленным изучением отдельных предметов имени Б.С. Суворова»

(МАОУ «СОШ № 1»)

ПРИКАЗ

«28» 08 2023 г. № 01-11/74

г. Верхняя Пышма

« О создании бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ № 1» в 2023-2024 учебном году»

В целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся, а также осуществления ежедневного производственного контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МАОУ «СОШ №1»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Мандрыгина Л.И - директор МАОУ «СОШ №1»;

Платонова Т.Г - заведующая производством школьной столовой;

Огнева Г.И - медицинский работник школы.

2. Членам бракеражной комиссии :

2.1. проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда;

2.2. осуществлять контроль за качеством приготовленной пищи;

2.3. производить выдачу приготовленной пищи, только после снятия пробы по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей в которых пища готовится) с обязательной записью в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи;

2.4. отмечать в Журнале результат пробы каждого блюда, обращая особое внимание на такие показатели как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность, вес порционых блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню – раскладке.

3. Не допускать при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор Л.И. Мандрыгина

Работники ознакомлены: Платонова Т.Г. «28» августа 2023 г.

Огнева Г.И. «28» августа 2023 г.