



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОД ОКРУЖНОГО ЗНАЧЕНИЯ НИЖНЕВАРТОВСК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 19»
(МБОУ «СШ № 19»)

628624, Российская Федерация,
Ханты-Мансийский автономный округ-Югра,
г. Нижневартовск, ул. Мира, 76в
ОКПО:31421391
ОГРН: 1028600956911
ИНН/КПП: 8603005067/860301001

Тел./ факс: +7 3466 46 11 67 (приемная)
Телефоны: +7 3466 45 60 78 (директор)
+7 3466 43 23 80 (вахта)
+7 3466 43 34 51(бухгалтерия)
Электронная почта: school19nv@mail.ru
Сайт: www.xix-nv.gosuslugi.ru

от 11 июня 2025 года

№ 418

ПРИКАЗ

О создании бракеражной комиссии на время работы лагеря с дневным пребыванием детей «Дети Югры»

На основании СанПиН 2.4.4.2599-10, плана работы школы, в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, реализации мер, направленных на улучшение организации питания обучающихся, обеспечения рационального и качественного питания, направленного на укрепление здоровья детей и подростков, контроля за соблюдением технологии приготовления пищи. Обеспечения санитарии и гигиены на пищеблоке в соответствии с правилами СанПиН, обеспечения здоровых и безопасных условий во время пребывания воспитанников в лагере с дневным пребыванием детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
Мартьянова К.И., начальник лагеря – председатель комиссии;
Петрова Ю.И., медицинский работник – член комиссии;
Парамонова О.М., заведующий производством – член комиссии.
2. Вменить в обязанность комиссии:
 - 2.1. проводить бракераж для контроля за качеством поступающей продукции и делать запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой.
 - 2.2. осуществлять выдачу готовой пищи только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводить по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков.
 - 2.3. проводить под контролем медицинского работника витаминизацию блюд, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с

искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой.

2.4. медицинскому работнику вести «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

2.5. с целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирать суточную пробы от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

2.6. в случае некачественной поставки продукции своевременно заполнять акты и отправлять в комбинат питания.

3. Контроль за исполнением приказа оставляю за директором А.В. Черногаловым.

И.о. директора

О.В. Ибрагимова

Исполнитель
Заместитель директора по ВР
К.И. Мартянова
89821512388

С приказом ознакомлены:

№	ФИО	Должность	Дата	Подпись
1.	Мартянова К.И.	Начальник лагеря	11.06.2025	
2.	Петрова Ю.И.	Фельдшер школы	11.06.2025	
3.	Парамонова О.М.	Зав. производством	11.06.2025	