



**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: xix-nv.ru

31 августа 2022 года

№ 599

**ПРИКАЗ**

**О создании бракеражной комиссии  
на 2022-2023 учебный год**

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 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

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию на 2022-2023 учебный год в составе:  
Гасан И.В., педагог-организатор – председатель комиссии;  
Петрова Ю.И., фельдшер школы – член комиссии;  
Яблуковская Т.А., заведующая 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. 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.
  - 2.3. 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» (отв. медицинский работник, Петрова Ю.И.).
  - 2.4. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирать суточные 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.

2.5. В случае некачественной поставки продукции своевременно заполнять акты и отправлять в комбинат питания;

3. Работникам столовой 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.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

А.В. Черногалов

С приказом ознакомлены:

№	Фамилия, инициалы	Должность	Дата	Подпись
1.	Гасан И.В.	Заместитель руководителя		
2.	Петрова Ю.И.	Фельдшер школы		
3.	Яблукотская Т.А.	Заведующий производством столовой		