

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
Астраханской области для обучающихся воспитанников
с ограниченными возможностями здоровья
«Общеобразовательная школа-интернат № 5»

П Р И К А З

№ 62_

от « 28 » 08 2025 г.

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с со статьями 37, 66, 79 ФЗ-273 «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на период 2025-2026 учебного года в составе:

Кислица Р.Р. -медицинский работник

Корчагина О.Н. - кладовщик

Данаева Р.И.- повар

Стягова М.Е - повар

Садыкбекова Н.Р. - повар

Кожевникова Г.П. -воспитатель

2. Организовать работу бракеражной комиссии согласно графику (Приложение).
3. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Вес порционного блюда должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.
4. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

И.о директора ГКОУ АО «ОШИ № 5»

И.О. Уткин



График работы бракеражной комиссии ГКОУ АО «ОШИ №5»

№	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные документы
1	Снятие бракеражной пробы	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции
2	Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция)	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции
3	Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи	ежедневно	В случае нарушения технологии - акт
4	Контроль за полнотой вложения продуктов при приготовлении	ежедневно	Журнал бракеража готовой продукции
5	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока	ежедневно	Гигиенический журнал
6	Взятие проб из общего котла	ежедневно	-
7	Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.	ежедневно	-
8	Проверка соблюдения температурного режима холодильного оборудования	ежедневно	Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
9	Проверка соблюдения влажности воздуха	ежедневно	Журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях
10	Проверка пищеблока в целях контроля за сроками реализации продуктов	ежедневно	Проверка пищеблока в целях контроля за сроками реализации продуктов
11	Витаминизирование третьих блюд		Журнал проведения витаминизации третьих сладких блюд