|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| http://gossimvol.ak-sakal.ru/_ph/3/254873891.jpg

|  |
| --- |
|  |

 | **«АҚМОЛА ОБЛЫСЫ ЕСІЛ АУДАНЫНЫҢ БІЛІМ БЕРУ БӨЛІМІНІҢ ЗНАМЕНКА ОРТА МЕКТЕБІ» КОММУНАЛДЫҚ МЕМЛЕКЕТТІК МЕКЕМЕСІ** |  |  |  | **КОММУНАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЗНАМЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ ЕСИЛЬСКОГО РАЙОНА АКМОЛИНСКОЙ ОБЛАСТИ»** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **БҰЙРЫҚ** |  | **№55а** |  | **ПРИКАЗ** |
|  | **29.08.2019** |  |  |  |  |
|  | **Знаменка с.** |  |  |  | **с. Знаменка** |

**«Об создании бракеражной комиссии »**

В целях обеспечения контроля и качества готовой продукции школьной столовой

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
2. Петренко Е.Л. – председатель Попечительского Комитета школы;
3. Беркимбаева З.А. – член Родительского Комитета школы;
4. Крамаренко С.М.. – школьная медсестра;
5. Алькибаева А.А. – главный специалист аппарата акима Знаменского СО.
6. Ахметжанова К.Х. – заместитель директора по ВР.
7. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.

 (Положение прилагается).

1. Контроль за исполнением данного приказа возложить на завхоза школы Усанина А.Ю.

 Директор Знаменской СШ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Болданова Г.Б.

С приказом ознакомлены:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е. Петренко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С. Крамаренко

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_К. Ахметжанова.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Усанин А.Ю.

**КГУ «Знаменская средняя школа отдела образования Есильского района»**

 **Бекітемін**

Мектеп директоры

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г. Болданова

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии**

**Общие положения.**
1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за
качеством питания в школе. Назначение бракеражной комиссии –
обеспечение постоянного контроля над работой столовой. Бракеражная
комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.
1.2. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, родительской общественности, медработник, председатель и член Родительского Комитета школы.
Количество членов бракеражной комиссии должно иметь не менее пяти
человек.
1.3. Бракеражная комиссия периодически (не реже 1 раза в полугодие)
отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой столовой на
совещаниях при директоре или на заседаниях Родительского Комитета школы.
1.4. При назначении комиссии соблюдается принцип ежегодного обновления
её состава.
2. Обязанности бракеражной комиссия.
Бракеражная комиссия:
•осуществляет контроль соблюдения санитарно-
гигиенических норм при транспортировке, доставке и
разгрузке продуктов питания;
•проверяет на пригодность складские и другие помещения
для хранения продуктов питания, а также условия их
хранения;
•ежедневно следит за правильностью составления меню;
•контролирует организацию работы на пищеблоке;
•осуществляет контроль сроков реализации продуктов
питания и качества приготовления пищи;
•проверяет соответствие пищи физиологическим
потребностям детей в основных пищевых веществах;
•следит за соблюдением правил личной гигиены
работниками пищеблока;
•периодически присутствует при закладке основных
продуктов, проверяет выход блюд;
•проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е.
определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость,
сочность и т. д.;
•проверяет соответствие объемов приготовленного питания
объему разовых порций и количеству детей;
•контролирует наличие суточной пробы,
•проверяет санитарное состояние пищеблока.
3. Бракераж пищи
3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в столовой
школы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж
пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации
питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до
начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи
комиссия обязана снять изделия с раздачи, направить их на доработку или
переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую
лабораторию.
3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и
скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у повара.
4. Оценка организации питания.
4.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по
органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету,