

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ЧЫРАА-БАЖЫНСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ДЗУН-ХЕМЧИКСКОГО
КОЖУУНА РЕСПУБЛИКИ ТЫВА**

ПРИКАЗ

от «02» сентября 2024г

№3-г

О создании бракеражной комиссии

В целях реализации горячего питания в школе на должном уровне в 2024-2025 учебном году и качественного приготовления пищи, соблюдения всех норм и правил гигиены, в целях сохранения жизни детей.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Ондар К.Д –Медицинский работник;
 - Монгуш Э.О – Директор школы;
 - Дежурный учитель (согласно по графику дежурства учителей в школе),;
 - Повар – Монгуш А-К. К.

1.1. Возложить на бракеражную комиссию ответственность за контроль и закладку в котел продуктов питания.

2. Кладовщику – Саая Х.М. вести журнал заявок на продукцию, принимать продукцию в столовой и вести учет готовой продукции с учетом выявления сроков реорганизации продуктов питания.

3. Повару – Монгуш А-К. К.;

1. Провести все расчеты согласно существующим нормам выполнения правил СанПина, иметь утвержденное перспективное меню на 10 дней, представлять ежедневный отчет по израсходованным продуктам питания.

2. Организовать питание в школе в соответствии с правилами и нормами СанПин 2.4.5.2409-08, которое должно быть полноценным, разнообразным по составу продуктов и полностью удовлетворять физиологические потребности растущего организма в основных пищевых веществах.

3. Возложить ответственность на кладовщика Саая Х.М. и повара школьной столовой Монгуш А-К. К. за

- разработку десятидневного меню на основе Примерного с учетом физиологических потребностей детей в пищевых веществах и норм питания и согласование его с ГосСанЭпидНадзором;

- ежедневное вывешивание в уголке для родителей меню и рекомендуемого набора продуктов на обед;

- организацию замены продуктов на равноценные по составу в соответствии с таблицей замены продуктов при отсутствии основных продуктов;

- контроль правильной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

- контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;

- ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной бухгалтерской ведомости;

- введения контроля санитарного состояния пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды и их хранения, маркировки и правильного использования по назначению их обработки;

- ежемесячно сдавать отчеты по питанию в УО кожууна.

5. Медработнику Ондар К.Д.

- составление ежедневного меню – требования и установленного образца с учетом состояния здоровья детей с указанием выхода блюд для разного возраста;

- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

- снятие пробы и записи в специальном бракеражном журнале «Готовых блюд», оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

- ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное ее хранение.

Контроль над исполнением данного приказа возложить на Монгуш А-К. К., Ондар К.Д., Саая Х.М.

Директор



С приказом ознакомлены:

Саая
Ондар

Э.О. Монгуш