

ПРИКАЗ

от 18 октября 2021 года

№ 201-ОД

О создании бракеражной комиссии

В целях контроля за качеством приготовления блюд и изделий, соблюдения федерального законодательства № 52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п. 14.6

ПРИКАЗЫВАЮ:

I. Создать бракеражную комиссию на период 2021-2022 учебного года в следующем составе:

Председатель комиссии – Руднова О.Г., заместитель директора по УВР;

Члены комиссии:

1. Большакова О.В., ответственный за организацию питания;
2. Бабич С.А., учитель математики;
3. Шевцова С.В., школьный фельдшер;
4. Вальвач С.А., заведующая производством столовой корпуса.

II. Снимать бракераж пищи по партиям.

III. Обеспечить контроль за:

- соответствием утвержденного меню и производимой пищи,
- выпуском высококачественной продукции, отвечающей нормативам,
- соблюдением последовательности на всех стадиях процесса производства продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации согласно Положению о питании обучающихся в МБОУ СОШ №4.

IV. Контроль за исполнением оставляю за собой.

Директор школы




Н. В. Шура

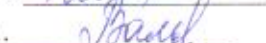
Ознакомлены:

Руднова О.Г. 

Большакова О.В. 

Бабич С.А. 

Шевцова С.В. 

Вальвач С.А. 

АКТ № 1
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 08 декабря 2024 года

Комиссия в составе:

Руднова О.Т.
Башмакова О.В.
Бабич С.А.

составили настоящий акт в том, что Коллективом ООО № 4 в
 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	соответствует (суп не менее 75°, второе блюдо и гарниры не менее 65°, фрукты 13°)
Весовое соответствие блюд	соответствует (суп 250 гр, котлеты 90 гр, 100 гр, каша 180 гр, напиток 200 гр)
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания: ООО. Общественное питание

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) прислать на работу второго повара.
- 2) рассмотреть проблемы с доставкой молока
- 3) _____

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством *Ваш* *Ваша С.А.*
 подпись ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

Руднова О.Т. *О.Т.*
Башмакова О.В. *Баш*
Бабич С.А. *С.А.*