

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШЕЛКОВИЧНЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ОКПО 00791711 ОГРН 1149102182041 ИНН 9107004942 КПП 910701001
ул. Юбилейная, дом 2, с. Шелковичное, Сакский район, Республика Крым, 296545
тел. +73 (6563) 92-1-78, e-mail: school_sakskiy-rayon4@crimeaedu.ru

П Р И К А З

25.08.2023 г.

с.Шелковичное

№117

О создании бракеражной
комиссии по приемке
готовой продукции

В соответствии с СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», и в целях осуществления контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, доброкачественности готовой продукции, а также с целью предотвращения пищевых отравлений и кишечных заболеваний в МБОУ «Шелковичненская средняя школа»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2023/2024 учебный год по приемке готовой продукции в составе:

Председатель комиссии: Искра И.И - директор школы

Члены комиссии: Смаилова С.А. – сестра медицинская

Новикова Ю.В. – зам. директора по ВР

Швец А.В. – учитель начальных классов

Таранец Н.Н. – повар

2. Бракеражной комиссии:

2.1. Выдачу готовой продукции проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

2.2. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности:

- из сырых продуктов пробовать только те, которые применяются в сыром виде;
- вкусовую пробу не проводить в случае обнаружения признаков расположения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.
- в блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оценивать отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- при определении вкуса и запаха блюд обращать внимание на наличие специфических запахов продуктов.

3. Определить критерии оценки качества блюд следующие:

3.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

3.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

3.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

3.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

4. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



И.И.Искра