

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ  
СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2 Г. АБИНСКА  
ГБОУ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 2 Г. АБИНСКА

ПРИКАЗ

30.08.2024

г. Абинск

№ - 136/г

О создании бракеражной комиссии.

В целях обеспечения обучающихся качественным и безопасным питанием, совершенствования организации питания и осуществления ежедневного производственного контроля согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель:

Биденко Лидия Николаевна - и.о. шеф-повара;

Члены комиссии:

Огаркова Инна Викторовна - заместитель директора по воспитательной работе,

Муринец Ольга Викторовна - старший воспитатель,

Рубан Алла Владимировна- бухгалтер.

2. Председателю бракеражной комиссии после проведения органолептической оценки пищи, необходимо отбирать суточные пробы согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

3. Членам бракеражной комиссии ежедневно после проведения бракеража пищи вносить результаты органолептической оценки приготовленной пищи в «Журнал бракеража готовой продукции».

4. И.О. шеф-повара Биденко Лидии Николаевне обеспечить контроль ведения журналов:

- Журнал бракеража пищевых продуктов производственного контроля,

- Журнал бракеража готовой продукции,

- Гигиенический журнал,

- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд,

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях пищеблока,

Журнал учета проведения генеральных уборок,

Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения и других объектов производственного контроля,

5. Заведующей складом Попернацкой Надежде Александровне проводить прием и выдачу продуктов питания с соблюдением следующих правил:
- осуществлять прием продуктов только с соответствующей документацией, отвечающей за качество,
  - принимать продукцию, учитывая сроки реализации,
  - принимать продукты строго по заявке-заказу.
6. И.О. шеф-повара Биденко Лидия Николаевна несет личную ответственность за качество приготовления блюд и чистоту оборудования пищеблока и обеденного зала.

Директор



О.М.Меркулова