Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 3»
624090, Свердловская область, г. Верхняя Пышма,
улица Машиностроителей, 6
тел./факс 8/34368/5-37-42/; E-mail: school3vp@mail.ru

ПРИКАЗ № 23/2

02.09.2025г.

О создании бракеражной комиссии

В соответствии со статьей 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», положением о бракеражной комиссии, утвержденным приказом директора МАОУ «СОШ № 3» от 02.09.2025г. № 22, Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590- 20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32, СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28, СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2, уставом Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 3» (далее – школа) с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель:	Шингарова Т.В. – директор школы;
Члены комиссии:	Пяткова Н.Г.- заместитель директора по АХЧ;
	Калугина А.З. – заведующая производством начальной школы;
	Шамиданова Р.Н.,- медсестра

2. Вменить в обязанности членам бракеражной комиссии:
2.1. Проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда на пищеблоке старшей школы.
2.2. Осуществлять контроль за качеством приготовления пищи.
2.3.Производить выдачу готовой пищи только после снятия пробы по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) и записи в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи.
2.4. Отмечать в Журнале результат пробы каждого блюда, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность; вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.
2.5. Не допускать при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков.
2.6. Руководствоваться в своей деятельности нормативными правовыми актами Российской Федерации, нормативными и распорядительными актами местных органов, МКУ «Управление образования ГО Верхняя Пышма», Уставом и Положением о бракеражной комиссии МАОУ «СОШ № 3»;
3. Секретарю Дубровиной Л.В. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись и разместить его на информационном стенде и официальном сайте МАОУ «СОШ № 3»;
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ № 3» Т.В. Шингарова

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 520251343390373548250310750880108285629354443730

Владелец Шингарова Татьяна Викторовна

Действителен С 06.05.2025 по 06.05.2026