

П Р И К А З

№ 244

01.09.2017

О создании бракеражной комиссии
в МАОУ «Гимназия № 1» г. Перми
на 2017-2018 учебный год

На основании СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию с 01 сентября 2017 года до 30 июня 2018 года в следующем составе:

Председатель: Л.Я. Курбатова – социальный педагог

Члены комиссии:

О.С. Ибрагимова - медицинский работник КБУЗ ПКГДКП № 5

С.Н. Бондаренко - медицинский работник КБУЗ ПКГДКП № 5

Н.И. Сидей – заместитель директора по АХЧ

Дежурные администраторы:

	07.30 – 14.00	14.00 – 19.30
Понедельник	Сидей Н.И.	Огаркова Т.А.
Вторник	Мусихина Л.С.	Огаркова Т.А.
Среда	Курбатова Л.Я.	Бабцова Е.А.
Четверг	Огаркова Т.А.	Сабитова М.С.
Пятница	Квитко Г.И.	Ходулин К.И.
Суббота	Каменских Е.В.	

2. Вменить в обязанности комиссии:

2.1. Членам комиссии **ЕЖЕДНЕВНО** заносить в контрольный журнал «Бракераж готовых блюд» результаты органолептической оценки приготовленной пищи и выдавать разрешение на выдачу готовой пищи **4 раза в день**: 1 смена – в 9.30, 10.30, 11.30; 2 смена: в 14.30 и 15.30

2.2. В случае неудовлетворительных результатов органолептической оценки приготовленной пищи запретить выдачу готовой пищи с составлением акта – ответственный: Л.Я. Курбатова

2.3. Контролировать **выходы блюд** в соответствии с прил. 3 СанПиН 2.4.5.2409-08, составлять акты проверки

2.4. Председателю комиссии утвердить **план работы** комиссии на год;

2.5. **Ежемесячно представлять директору отчет о результатах** проведенной работы (отв. Л.Я. Курбатова, ответственный за организацию питания в ОУ)

3. Медицинским работникам КБУЗ ПК ГДКП № 5 О.С. Ибрагимовой и С.Н. Бондаренко вменить в обязанность:

3.1. Осуществлять **контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов**;

3.2. Контролировать **ежедневный забор суточной пробы** готовой продукции и правильное её хранение;

3.3. Вести **ежемесячный подсчет ингредиентов и калорийности пищи по накопительной ведомости**;

3.4. Возложить ответственность за **контроль закладки** в котел продуктов питания

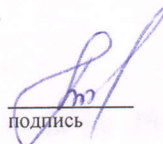
3.5. Контролировать **выходы блюд** в соответствии с прил 3 СанПиН 2.4.5.2409-08, составлять

акты проверки

- 3.6. Контролировать **санитарное состояние пищеблока**, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки с фиксацией записей в журнале генеральных уборок пищеблока
- 3.7. Следить за правильным выполнением технологии приготовления 1-х и 2-х блюд, салатов в соответствии с требованиями СанПиН;
- 3.8. Следить за соблюдением времени с момента приготовления пищи до отпуска и нахождения на горячей плите (не более 2-х часов);
- 3.9. Осуществлять **ежедневный осмотр сотрудников пищеблока** на наличие гнойничковых заболеваний и микротравм с обязательной отметкой в «Журнале здоровья».
4. Секретарю Л.С. Мусихиной ознакомить всех работников с данным приказом в срок до 07.09.2017 г.
5. Контроль выполнения данного приказа оставляю за собой.

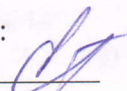
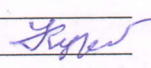
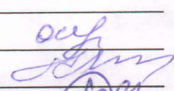
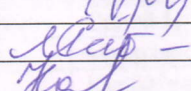
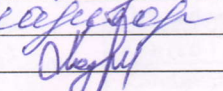
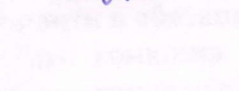
Руководитель организации

директор
должность


подпись

О.Ю. Казанцева
расшифровка подписи

Ознакомлены:

Л.С. Мусихина
Н.И. Сидей
Л.Я. Курбатова
С.Н. Бондаренко
О.С. Ибрагимова
Г.И. Квитко
Е.А. Бабцова
М.С. Сабитова
Е.В. Каменских
Т.А. Огаркова
К.И. Ходулин