

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 1» г. Сыктывкара
(МАОУ «Гимназия № 1»
«1 №-а гимназия» Сыктывкарса муниципальной ашёрлуна велёдан учреждение**

П Р И К А З

от «01» марта 2022 г.

№ 124 - ОД

Об изменении состава бракеражной комиссии

В целях сохранения и укрепления здоровья учащихся МАОУ «Гимназия № 1» г. Сыктывкара посредством совершенствования организации питания в общеобразовательной организации, осуществления ежедневного производственного контроля за организацией питания учащихся гимназии в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в связи с заменой заведующей столовой № 40 «ЭМУП «Общественное питание» **приказываю:**

1. Включить (по согласованию) в состав бракеражной комиссии МАОУ «Гимназия № 1» заведующую столовой № 40 ЭМУП «Общественное питание» Зуеву Т.И.
2. Исключить из бракеражной комиссии МАОУ «Гимназии состава я № 1» заведующую столовой № 40 ЭМУП «Общественное питание» Кузьбожеву Е.А.
3. Утвердить состав бракеражной комиссии в следующем составе:
 - Шелавина И.Н., заместитель директора по БТиЖ гимназии (председатель комиссии);
 - Зуева Т.И., заведующая производством столовой № 40 ЭМУП «Общественное питание» (по согласованию);
 - Урсегова Т.Н., фельдшер гимназии (по согласованию);
 - Зонова Е.В., социальный педагог (во время отсутствия Шелавиной И.Н.);
 - Шарапова О.И. – представитель управления образования (по согласованию).
4. Вменить в обязанности членам бракеражной комиссии
 - 4.1. проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда,
 - 4.2. осуществлять контроль за качеством приготовления пищи,
 - 4.3. выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы по органолептическим показателям (пробу снимать непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится) и записи в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи,
 - 4.4. в журнале отмечать 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.
 - 4.5. при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускать до устранения выявленных кулинарных недостатков.
3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя директора гимназии по БТиЖ Шелавину И.Н.

Директор гимназии



С.Н. Попова

С приказом ознакомлена:
Шелавина И.Н.