

ПРИКАЗ

31 августа 2023 года

№349

с. Раздольное

**О создании бракеражной комиссии  
в МОУ СОШ №6 и Филиале МОУ СОШ №6**

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» от 30.06.2020 г. №16, МР 2.4.0179, МР 2.3.6.0233-21, ГОСТ Р 54607.1-2011 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям», ГОСТ Р 54607.2-2012 «Национальный стандарт РФ. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний», ГОСТ 31986-2012 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», а также в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МОУ СОШ №6 и Филиале МОУ СОШ №6

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать в МОУ СОШ №6 бракеражную комиссию в составе:

председатель: Маслюкова Н.Ф.;

члены комиссии:

Шелухина О. С., повар;

Тысячная Л.В., повар;

Макарьева М. Н., медсестра.

3. Создать в Филиале МОУ СОШ №6 бракеражную комиссию в составе:

председатель: Антонова Т.В., повар;

члены комиссии:

Симкина Д.А., завхоз;

Ковтун С. М., учитель начальных классов.

4. Отбор суточной пробы в соответствии с рекомендациями по отбору проб требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 3.1/2.4.3598-20, МР 2.4.0179 возложить на повара МОУ СОШ №6 Шелухину О. С. и повара Филиала МОУ СОШ №6 Антонову Т. В.

5. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб возложить на медсестру МОУ СОШ №6 Макарьеву М. Н. и ответственную за питание Филиала МОУ СОШ №6 Симакину Д. А.

6. Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании возложить на кладовщика МОУ СОШ №6 Разамасцеву Е.М. и повара Филиала МОУ СОШ №6 Антонову Т.В.

7. Контроль за прием продуктов питания возложить на кладовщика Разамасцеву Е.М.

8. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

9. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по УВР Абакумову Наталью Ивановну.