

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 4 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ» г. ПЕРМИ**

ПРИКАЗ

31.08.2021

№ 238-од

**Об утверждении положения
о бракеражной комиссии и состава
бракеражной комиссии**

На основании СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в целях предоставления качественного питания обучающимся МАОУ «Школа-интернат № 4 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Положение о бракеражной комиссии, согласно приложению к настоящему приказу.

2. Утвердить состав бракеражной комиссии МАОУ «Школа-интернат № 4 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми:

Председатель комиссии: Беклемышева Мария Александровна –
заместитель директора

Члены комиссии:

в корпусе по адресу: г. Пермь, ул. Бушмакина, 26

- Нежелская А.В. - ответственная за организацию питания обучающихся
- Поденьщикова Т.В., заведующая производством, повар (по согласованию);
- Брагина Н.Г. - учитель;
- Дежурный администратор (с приложением графика дежурства)
- Медицинский работник ГБУЗ ПК «Городская детская поликлиника № 3» - по согласованию.

в корпусе по адресу: г. Пермь, ул. Бушмакина, 18

- Варфоломеева М.Г. - заместитель директора;

- Нежелская А.В. - ответственная за организацию питания обучающихся
- Быкова Г.А. - заведующий производством ООО «Мирослава» или повар (по согласованию)
- Медицинский работник ГБУЗ ПК «Городская детская поликлиника № 3» - по согласованию.

в корпусе по адресу: г. Пермь. ул. Вильямса, 40:

- Каменских С.М. - ответственная за организацию питания обучающихся
- Путилова Е.В. - заведующая производством, повар (по согласованию);
- Медицинский работник ГБУЗ ПК «Городская детская поликлиника № 3» - по согласованию;
- Морозова С.Г. - воспитатель;
- Дежурный администратор (с приложением графика дежурства)

3. Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых блюд, изделий, напитков до начала реализации с пищеблока. Проба снимается непосредственно из емкостей, в которой пища готовится.

4. При контроле качества продукции бракеражная комиссия обращает внимание на соответствие проводимой холодной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям действующей нормативной и технической документации, на соблюдение в соответствии с требованиями Сборника рецептур блюд, технологических конструкций, технологических карт норм закладки сырья, правильности ведения технологического процесса (температуры и времени, последовательности процессов тепловой обработки, закладки сырья).

5. Бракеражная комиссия определяет вес порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке, проводит органолептическую (сенсорную) оценку качества пищи, вносит предложения об улучшении вкуса блюда.

6. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результат бракеража членами комиссии регистрируется в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

7. Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждаются с работниками пищеблока и доводятся до руководителя организации, оказывающей услуги общественного питания для обучающихся МБОУ «Школа-интернат №4 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» г. Перми.

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

A handwritten signature in blue ink, consisting of stylized, cursive letters, positioned between the title 'Директор' and the name 'Н.Ю. Амирова'.

Н.Ю. Амирова