

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

П Р И К А З

01.09.2023

№ 286/1-од

**Об утверждении составов
бракеражных комиссий на 2023-2024 учебный год**

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, в связи с кадровыми изменениями **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить составы бракеражных комиссий МАОУ «Школа-интернат №4 для обучающихся с ОВЗ» г. Перми:

Председатель комиссии: Попова С.М. – заместитель директора;

Члены комиссии:

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

- 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

- Трутнева Т.Х. – ассистент (помощник) по оказанию технической помощи инвалидам и лицам с ОВЗ;
- Варфоломеева М.Г. - учитель;
- Нежелская А.В. - учитель;
- Поденьщикова Т.В., заведующая производством, 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. - учитель;
- Путилова Е.В. - повар (по согласованию);
- Медицинский работник ГБУЗ ПК «Городская детская поликлиника № 3» - по согласованию;
- Лукина О.В. – заместитель директора;
- Пахомова О.Е. – заместитель директора;
- Дежурный администратор (с приложением графика дежурства).

2. Бракеражная комиссия осуществляет проверку каждой партии готовых

блюдо, изделий, напитков до начала реализации с пищеблока. Проба снимается непосредственно из емкостей, в которой пища готовится.

3. 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).

4. 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.

5. 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».

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

7. Признать утратившим силу приказ директора МАОУ «Школа-интернат № 4 для обучающихся с ОВЗ» г.Перми от 09.01.2023 № 03-од «Об утверждении состава бракеражных комиссий на 2022-2023 учебный год».

8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о. директора

И.А. Кузнецова