

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА ТОМСКА
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 37

ПРИКАЗ

от 08.08.2023

№211

ТОМСК

О создании бракеражной комиссии
на 2023-2024 учебного года
и усилении контроля за организацией питания

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32, СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года №28, в целях обеспечения должностного контроля за качеством и весом отпускаемых с пищеблока блюд для питания обучающихся, реализации мер, направленных на улучшение организации горячего питания обучающихся, соблюдения технологии приготовления пищи обеспечения рационального и качественного питания, направленного на укрепление здоровья детей и подростков,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Сформировать бракеражную комиссию в следующем составе:
 - ЧЕТВЕРИКОВА М.П., председатель ПК, ответственный за питания в школе;
 - СОКУЛОВА С.Р., заместитель директора по УР;
 - ВЕКОВЦЕВА Е.Ю., заместитель директора по УР
 - ГРИШАНОВА О.А., повар-бригадир (по согласованию);
 - ПАСТУХОВА Е.А., врач, (по согласованию, по графику);
 - ПРОСИН А.С., заместитель директора по безопасности;
 - ЯКОВЕНКО В.Н., заместитель директора по ВР;
- Членам комиссии во время своего дежурства:
 - 1.1. своевременно проводить бракераж готовой (горячие завтраки, выпечка, обеды для группы продленного дня) не менее чем тремя членами комиссии;
 - 1.2. своевременно заполнять журнал бракеража, ежедневно заносить в журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи, осуществлять контроль закладки и сроков реализации продуктов и зрания, соответствие накрываемого суточному меню;
 - 1.3. следить:
 - за соблюдением режима накрытия столов;
 - соблюдения классными руководителями требований к гигиене питания (мытьё рук перед едой, обработка рук)
 - 1.4. следить за своевременность отбора суточных проб готовой продукции;
 - 1.5. в случае некачественной поставки продукции своевременно заполнять акты и отправлять ЧП Шнурко;

2. Классным руководителям:

- при организованном накрывании столов, отслеживать соответствие накрываемого суточного меню, усилить контроль за мытьём и обработкой рук перед приёмом пищи, следить за правилами пользования столовыми приборами и правилами поведения, выявлять и сообщать причины неудовлетворения питанием;
- при посещении столовой отдельными группами добиваться от обучающихся соблюдения графика работы столовой для параллелей классов, соблюдения правил гигиены.

3. Тимченко Л.А., заведующему хозяйством:

- обеспечить постоянный контроль за состоянием столовой, проводить качественную уборку, в т.ч. столов, стульев, стен и т.п.;
- иметь запас необходимых моющих средств и соблюдать правила их использования.

4. Контроль за исполнением приказа оставлю за собой.

Директор школы:



/ А.В.Иванов