МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ №26»

300911, Россия, г. Тула, Скуратовский микрорайон, д.10, тел. (4872) 31-37-88 e-mail:tula-co26@tularegion.org

ПРИКАЗ

от 30.08.2024г.

№ 451-O

О создании бракеражной комиссии УК/УДК МБОУ «ЦО № 26» на 2024-2025 учебный год

На основании требований п. 8.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», в целях организации горячего питания обучающихся, недопущения возникновения кишечных заболеваний.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по организации приемочного контроля готовой пищи в МБОУ «ЦО № 26»:

Учебный корпус № 1

Медведева О.А.-заместитель директора; Иванова В.Д.- организатор горячего питания;

Кудлай О.Л.-председатель ПК;

Комарова М.Н.-зав. производством;

Корнеева Ю.Е.- медицинская сестра.

Учебный корпус № 2

Шувалова Г.И.- заместитель директора;

Карпов Д.А.- организатор горячего питания;

Ткачева Т.В.- зав. производством.

Румянцева Л.К.-медсестра диетическая.

Учебный корпус № 3

Полякова Т.В.- заместитель директора по ВР;

Абдувалиева Л.А. - зав. производством;

Куракова О.М. – медицинская сестра;

Дюмина Л.А. – ответственный за горячее питание.

Учебный дошкольный корпус № 4

Бобкова Т.В. медсестра диетическая;

Курапова Е.Г. – заместитель директора;

Петрова О.П.– кладовщик;

Локтионова О.Г.– повар.

Учебный дошкольный корпус № 5

Алоян А.М. – медсестра диетическая;

Пшеничникова И.Ю.— заместитель директора;

Дудченко В.Б. повар;

Гаврилова Н.В. - кладовщик;

Челяпова С.С. – учитель-логопед.

Учебный дошкольный корпус № 6

Дурманова Е.В.- заместитель директора;

Пуганова Е.И.- кладовщик;

Кодолова В.М. – заведующий хозяйством;

Агибалова Н.В.- повар;

Румянцева Л.К.- медсестра диетическая.

Учебный дошкольный корпус № 7

Климова О.А. – и.о. руководителя;

Филюгина Л.В- старший воспитатель;

Галахова И.В.— шеф-повар;

Ращупкина Т.В. – кладовщик;

Кутузова Т.И. - медицинская сестра.

2. Бракеражной комиссии УК/УДК:

- 2.1 проводить ежедневный приемочный контроль готовой пищи с регистрацией результатов контроля, органолептической оценки приготовленной пищи, в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- 2.2 при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд, выдачу разрешать только после устранения выявленных кулинарных недостатков. срок: со дня предложения.
- 3. Поварам УК/УДК:
- 3.1 осуществлять выдачу готовой пищи только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией;
- 3.2 при выявлении комиссией кулинарных недостатков обеспечить их устранение. срок: со дня предложения.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на заместителей

директора УК/УДК

Директ

Ж.Н. Матвеева