

## ПРИКАЗ

30.08.2023 г.

№ 456-О

*О создании бракеражной комиссии  
УК/УДК МБОУ «ЦО № 26»  
на 2023-2024 учебный год*

На основании требований п. 8.2.2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические 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:

### Учебный корпус № 1

Медведева О.А.-заместитель директора;  
Семина Е.Г.- 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

Северьянова А. А. - зав. производством  
Рыбакова Н. Л. - мед. сестра  
Дюмина Л.А. – организатор горячего питания.

### 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  
Коляда И.В.- педагог-психолог  
Алиева Л.И.- муз. руководитель  
Румянцева Л.К.-медсестра диетическая;

Совет по организации горячего питания:

## Учебный дошкольный корпус № 7

Климова О.А. – и.о. руководителя  
Филюгина Л.В– старший воспитатель  
Галахова И.В.– шеф-повар  
Ращупкина Т.В.– кладовщик  
Рыбакова Н. Л. - мед. 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 Медведеву О.А., Шувалову Г.Н., Трофимову И.С., Курапову Е.Г., Дурманову Е.В., Пшеничникову И.Ю., и.о директора Климову О.А.

Директор



Ж.Н. Матвеева