



Приказ

от 01.09.2021 г.

№ 99.2

О создании бракеражной комиссии

Все блюда, приготовляемые в школьной столовой подлежат обязательному бракеражу. Бракераж осуществляется до отпуска готовых блюд. Основной задачей бракеражной комиссии является:

- обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим качествам требованиям действующей документации;
- а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности поставленных требований на всех стадиях процесса производства.

На основании выше изложенного

п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Стрельникова Фаина Николаевна – воспитатель в интернате;
 - Тихонова Тамара Ивановна – учитель;
 - Кузьминых Ольга Владимировна – повар.
2. Проводить бракераж пищи в соответствии с Положением о бракеражной комиссии:
 - проводить бракераж в присутствии повара;
 - оценивать качество приготовленной пищи;
 - заносить оценки качества пищи в журнал;
 - при нарушении технологии приготовления или несоответствия качества приготовленных блюд, комиссия обязана снять приготовленное блюдо с реализации и отправить на доработку;
 - оценка производится по органолептическим признакам: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.
3. Возложить ответственность за регулярное заполнение бракеражного журнала на повара Кузьминых Ольгу Владимировну.
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы _____ В.В.Емельянова