

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Колыванская средняя общеобразовательная школа
Курьинского района Алтайского края

30.08.2023 г.

Приказ

№ 65


«О создании комиссии по контролю за организацией питания в школе»

На основании Положения «О родительском контроле организации и качества питания обучающихся»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую комиссию по контролю за организацией питания в школе, в составе:
Винник Екатерина Петровна – ответственный по питанию;
Члены комиссии (родительская общественность):
Поспелова Татьяна Валерьевна,
Абзарова Нина Игоревна
Поднебеснова Юлия Юрьевна
2. Ответственность за работу комиссии возложить на – Винник Екатерину Петровну
3. Винник Е.П. разработать план работы комиссии родительского контроля за организацией питания на 2023-2024 учебный год до 03.09.2023г.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за Винник Е.П. ответственной за питание

Директор школы:  Маршалкина М.В.

С приказом ознакомлена:  Винник Е.П.

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Колыванская средняя общеобразовательная школа
Курьинского района Алтайского края**

30.08.2023 г.

Приказ

№ 64

«О создании бракеражной комиссии»

В соответствии с Положением об организации питания учащихся школ Курьинского района и в целях сохранения и укрепления здоровья воспитанников и учащихся МКОУ «Колыванская средняя общеобразовательная школа» посредством совершенствования организации питания в образовательном учреждении

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию МКОУ «Колыванская средняя общеобразовательная школа» в следующем составе:

Председатель комиссии – Маршалкина М.В.

Члены комиссии:

- Кирюшкова И.Н. – повар школы
- Логачёва В.Я. – медсестра (по согласованию)
- Дорохова И.В. - завхоз

Вменить в обязанности бракеражной комиссии проводить бракераж всех блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда.

2. Членам комиссии:
 - 2.1. Осуществлять контроль за качеством приготовления пищи;
 - 2.2. Выдачу готовой пищи производить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
 - 2.3. В журнале отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность.
3. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять блюдо с производства, направить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в лабораторию Роспотребнадзора.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Маршалкина М.В.