

Комитет по образованию Администрации г. Улан-Удэ  
МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №13 г. Улан-Удэ»  
670045, Республика Бурятия г. Улан-Удэ, ул. Радищева, 5Б тел/факс 8(3012)33-82-33  
e-mail: [school13uu@mail.ru](mailto:school13uu@mail.ru)

---

Приказ

от «01» сентября 2022 г.

№ 216

**О создании бракеражной комиссии  
на 2022-2023 учебный год.**

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоках МАОУ «СОШ № 13 г. Улан-Удэ»,

**Приказываю:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу.
2. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

А.Д. Биликов

С приказом ознакомлены:

*Зур / Зурбаеве ДБ*



**Состав бракеражной комиссии**

**МАОУ «СОШ № 13 г.Улан-Удэ»**

**Председатель комиссии:**

А.Д. Биликов – директор школы - осуществляет контроль за работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствием ежедневного меню.

**Члены комиссии:**

1. Заведующий производством по адресу ул. Радищева 5Б, Никитина Н.И. - ведет документацию пищеблока, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготовляемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда.
2. Заместитель директора по АХЧ Самбарова Э.Н. - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах;
3. Заместитель директора по СР Нурбаева Д.Б.- осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции.
4. Медицинский работник - периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью.
5. Заведующий хозяйством по адресу ул. Радищева 11А, Афанасьева Е.Э.- осуществляет бракераж готовой кулинарной продукции, периодически присутствует при закладке продуктов в блюда, ведет контроль за отчетностью.
6. Повар Еремина Т.П. – ведет отбор и хранение суточных проб готовой продукции.
7. Родитель Ермакова Е.Р. – контроль качества готовой продукции.