

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 20»
Изобильненского муниципального округа Ставропольского края
(МКОУ «СОШ №20» ИМОСК)

ПРИКАЗ

№ 80

от 18.03.2025 года

п.Новоизобильный

О создании бракеражной комиссии

В целях улучшения организации горячего питания детей, а также охраны и укрепления здоровья обучающихся, с целью контроля за качеством приготовления пищи в школьной столовой в ЛОУ при МКОУ «СОШ №20» ИМОСК

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
1 смена с 02 июня 2025г по 24 июня 2025г

Новикова А.Ю. – начальник лагеря
Сон К.О. – воспитатель
Андреевский С.В. - воспитатель

2 смена с 30 июня 2025г по 20 июля 2025г

Овчинникова Е.А. – начальник лагеря
Мотина Н.А. – воспитатель
Дробина Е.В. - воспитатель

2. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции.
3. Выдачу готовой продукции производить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи.
4. Обращать внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жёсткость, сочность и др.

Директор



В.П. Мазепа

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 20»
Изобильненского муниципального округа Ставропольского края
(МКОУ «СОШ №20» ИМОСК)

ПРИКАЗ

от 21.05.2025 года

№ 152

п.Новоизобильный

О создании бракеражной комиссии

В целях улучшения организации горячего питания детей, а также охраны и укрепления здоровья обучающихся, с целью контроля за качеством приготовления пищи в школьной столовой в ЛОУ при МКОУ «СОШ №20» ИМОСК и на основании приказа ОО АИМОСК №396 от 20 мая 2025 года «О внесении изменений»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
1 смена с 02 июня 2025г по 24 июня 2025г

Новикова А.Ю. – начальник лагеря

Сон К.О. – воспитатель

Андреевский С.В. – воспитатель

Мотина Н.А. – воспитатель

Дробина Е.В. – воспитатель

2. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции.
3. Выдачу готовой продукции производить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их выдачи.
4. Обращать внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жёсткость, сочность и др.

Директор



В.П. Мазепа