

Департамент образования Администрации города Омска  
бюджетное общеобразовательное учреждение города Омска  
«Средняя общеобразовательная школа № 24»

Адрес: 644074, Российская Федерация, г. Омск, Бульвар Архитекторов дом 13, корпус 2,  
тел/факс (3812) 955-458

Реквизиты организации: ОГРН 1025500980460, ИНН 5504035795, КПП 550701001

## ПРИКАЗ

«02» сентября 2024 г.

№ 363- ОД

### О создании бракеражной комиссии

С целью организации контроля за качеством приготовления пищи для воспитанников, определение органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции в группы:

#### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

*Заместитель директора Левицкая А.Г.*

Члены комиссии:

*Богданова Е.В. (заведующий хозяйством), Курамова Г.Ю. (медицинская сестра),  
Кузнецова Л.А. (воспитатель), Гайдученко Н.А. (воспитатель), Семенкова О.Г.  
(музыкальный руководитель).*

2. Комиссия работает в соответствии с «Положением о бракеражной комиссии».
3. Комиссии составить график закладки продуктов в котел с указанием ответственных лиц. Проводить закладку продуктов ежедневно с отметкой в журнале. Записи в нем делать аккуратно, не допуская исправлений.
4. Осуществление контроля качества приготовления пищи и снятия проб, а также санитарного состояния пищеблока возложить на медицинскую сестру *Курамову Г.Ю.*
5. Итоги проведенного контроля производить в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в пищеблоке. Обо всех нарушениях незамедлительно ставить в известность руководителя учреждения.
6. Ответственность за ведение Журнала бракеража готовой пищевой продукции возложить на медицинскую сестру *Курамову Г.Ю.*, а в её отсутствие на *Богданову Е.В. и Гайдученко Н.А.*
7. Приказ довести под личную роспись, копию приказа хранить в пищеблоке.
8. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Минеева В.Е.

С приказом ознакомлены:

*Левицкая А.Г.  
Гайдученко Н.А.  
Кузнецова Л.А.*

*Семенкова О.Г.  
Курамова Г.Ю.  
Богданова Е.В.*

Приложение  
 УТВЕРЖДЕНО  
 приказом директора БОУ г. Омска  
 «Средняя общеобразовательная школа №24»  
 \_\_\_\_\_ В.Е. Минеева

### График закладки основных продуктов питания

Блюдо	Закладываемые в котел (противень) продукты	Время
<b>ЗАВТРАК</b>		
Каши, макароны, омлет	Сахар	7.25
	Масло сливочное	7.20
Напиток	Сахар	7.20
<b>ОБЕД</b>		
1 блюдо	Мясо птицы	9.00
	Мясо говядины(фрикадельки)	10.00
	Рыбные консервы	10.50
	Овощи, крупы, картофель, масло сливочное, масло растительное для пассировки	9.30-10.30
2 блюдо гарнир	Сливочное масло	11.20
Мясное блюдо	Полуфабрикаты (котлеты, рулет, биточки)	10.30
	Азу, плов, мясо в запеканку, бефстроганов	
3 блюдо	Сахар	10.50
<b>ПОЛДНИК</b>		
Продукты выпечки для	Сахар, масло, дрожжи, мука	12.00-13.00
<b>УЖИН</b>		
Запеканки	Творожная масса	15.30
	Масло сливочное	15.30
Рыбные блюда	Полуфабрикаты(котлеты, тефтели), нарезанная рыба в гаше	15.30
Гарнир	Масло сливочное	16.00
3 блюдо	Сахар	16.10