

Принято
на Общем собрании работников
МБОУ «СОШ № 2 г. Суворова им.А.П. Ефанова»
Протокол № 4 от 23.06. 2020 года
Председатель Самоев В.В.

Утверждено
Директор
МБОУ «СОШ № 2 г. Суворова им.А.П. Ефанова»
Приказ № 81 от 23.06. 2020 года



**Положение
о бракеражной комиссии
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя общеобразовательная школа № 2 г. Суворова имени Героя
Российской Федерации А.П. Ефанова»
(МБОУ «СОШ № 2 г. Суворова им.А.П. Ефанова»)**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических норм, правил и требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «СОШ № 2 г. Суворова им.А.П. Ефанова» (далее – учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется требованиями действующего законодательства, СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, действующими сборником технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, технологическими картами наготавливаемые в учреждении кулинарные изделия, программой производственного контроля.

2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа руководителя учреждения.

2.2. Для проведения бракеража создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек. В состав комиссии входят представитель администрации учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) – председатель комиссии, работник пищеблока учреждения, медицинский работник, представитель родительской общественности.

2.3. Состав комиссии обновляется ежегодно на 01 сентября.

2.4. При отсутствии членов бракеражной комиссии обязанности выполняют лица, их заменяющие, если иное не определено приказом руководителя учреждения.

3. ПОЛНОМОЧИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

3.1. Бракеражная комиссия ежедневно проверяет качество готовой пищи в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению) с регистрацией результатов бракеража в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции (бракеражном журнале) по форме 2 приложения 10 настоящих Санитарных правил.

3.2. Бракеражная комиссия имеет право:

3.2.1. осуществлять контроль за работой объекта питания, в том числе:

за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований при приеме пищевой продукции на объект питания учреждения;

за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевой продукции в складских помещениях, холодильном оборудовании;

за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

за фактическим выходом порции каждого блюда, указанного в меню раскладке;

3.2.2. проверить технологию приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

3.2.3. контролировать наличие суточных проб;

3.2.4. контролировать разнообразие и соблюдение 10-дневного рациона питания учащихся;

3.2.5. присутствовать при закладке основных продуктов;

3.2.6. выносить на рассмотрение директора учреждения предложения по улучшению качества и безопасности питания учащихся.

3.3. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой объекта питания на совещаниях при руководителе учреждения и (или) на Совете по питанию.

3.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае негодности блюда к выдаче не допускается бракеражной комиссией до устранения выявленных кулинарных недостатков.

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

4.1. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению нарушений.

4.2. Решения бракеражной комиссии обязательны к исполнению администрацией учреждения и работниками объекта питания.

ПРАВИЛА БРАКЕРАЖА ПИЩИ

1. Общие положения

- 1.1. Все блюда, изготавливаемые на объекте питания в учреждении, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 1.2. Бракераж готовой пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
- 1.3. Бракераж блюд производят не менее трех лиц из состава бракеражной комиссии.
- 1.4. Бракеражная комиссия проводит оценку доброкачественности готовой пищи по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которой пища готовится), правильности кулинарной обработки приготовленных блюд, соответствие выхода блюд меню-раскладке, проведение С-витаминизации блюд.
- 1.5. Прежде чем приступить к процедуре бракеража члены бракеражной комиссии должны быть ознакомлены с меню, рецептурой блюд, технологией приготовления блюд.
- 1.6. Члены бракеражной комиссии должны владеть методикой органолептической оценки готовой пищи.
- 1.7. Оценка качества готовой пищи заносится в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (бракеражный) до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять блюда с раздачи, направить их на доработку или переработку.
- 1.8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (бракеражный) должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (бракеражный) на объекте питания учреждения.
- 1.9. За качество пищи несут ответственность работники объекта питания, члены бракеражной комиссии, осуществившее контроль качества пищи, и допустившее ее к потреблению.

2. Методика органолептической оценки готовой пищи

- 2.1. Качество готовой пищи по органолептическим показателям (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция) должно соответствовать технологическим документам, устанавливающим требования к качеству продукции (технологические карты на конкретные виды продукции).
- 2.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов готовой пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 2.3. Запах готовой пищи определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 2.4. Вкус готовой пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре: горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

2.4. Вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха.

3. Особенности органолептической оценки первых блюд

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку.

3.2. Отмечают внешний вид и цвет:

качество обработки сырья (тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности);

форма нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов);

прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы (недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок);

пробу пореобразных супов сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц (суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности).

3.3. Определяют вкус и запах:

блюдо должно обладать присущим ему вкусом, без постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола;

у заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус (если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны).

3.4. Не допускаются к раздаче блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

4. Особенности органолептической оценки вторых блюд

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.4. Жаренная рыба должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму при порционировании.

4.5. В крупяных, мучных или овощных гарнирах проверяют также их консистенцию:

-в рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга (распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков);

-макаронные изделия должны быть мягкими и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки;

при оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, их внешний вид, цвет (если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира).

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Обращают внимание на пассированные корни, лук в составе соуса (их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию), цвет соуса (если в него входят томат или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета), вкус соуса (плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус).

4.7. При определении вкуса и запаха вторых блюд обращают внимание на наличие специфических запахов (вареная и тушеная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей).

5. Факторы, влияющие на органолептическую оценку:

1. Температура воздуха пищеблока (оптимальная — 20 градусов, при повышении температуры снижается чувствительность к восприятию горького и кислого, при понижении температуры — соленого).
2. Температура поверхности языка (рецепторы вкуса снижают порог чувствительности при понижении температуре ниже 0 градусов и повышении свыше 45 градусов).
3. Освещение пищеблока (освещение должно быть естественным, чтобы исключить изменение натурального цвета пищи)
4. Наличие посторонних запахов (посторонних запахов быть не должно, т.к. это может повлиять на правильную оценку качества продуктов).

Критерии оценки качества блюд:

1. После органолептической проверки каждого блюда по соответствующим правилам, в бракеражный журнал заносятся оценки каждого блюда согласно установленным критериям оценивания.
2. Блюда с оценкой «неудовлетворительно» ни в коем случае не поступают в реализацию детям. В этом случае председатель бракеражной комиссии составляется акт, о котором обязательно докладывается директору учреждения.
3. Некачественную продукцию списывают, составляя соответствующий акт.
4. В бракеражном журнале отмечаются оценки органолептической проверки каждого блюда отдельно, а не всего меню в целом.
5. Работу бракеражной комиссии контролирует непосредственно директор учреждения.

Методика органолептической оценки пищи

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном освещении. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

Затем определяют запах пищи. Этот показатель особенно важен, т.к. с помощью обоняния можно установить тончайшие изменения в запахе пищевых продуктов, особенно в мясе и рыбе, связанные с начальными явлениями порчи, когда другими способами эти изменения установить не удастся. Запах следует определять при той температуре, при которой употребляются блюда. Лучше всего запах определяется при задержке дыхания.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: **чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, пригорелый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый**. Специфический запах обозначается как: **селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.**

При помощи органов осязания определяется консистенция продуктов. Наибольшей чувствительностью обладают кончики пальцев, а также язык, небо и зубы. В процессе прожевывания пищи определяют **ее жесткость, сочность, нежность**. Осязательными ощущениями, особенно языка, обусловлено восприятие **маслянистости, клейкости, мучнистости, липкости, крупнозернистости, рассыпчатости** и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать, при характерной для неё температуре. Основные вкусовые ощущения: **кислый, сладкий, горький, соленый**. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

При снятии пробы необходимо выполнить некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая

проба не производится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в термосе и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато - коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов).

Целесообразно сравнивать набор кореньев и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы.

Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный характер и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп- пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов в начале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

В детском учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционирования, цвет поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы цвет определяют как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розовато- красный цвет на разрезе котлеты говорит о недостаточной их прожаренности или нарушении сроков хранения котлетного мяса.

Важным показателем, дающим представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении, является консистенция блюда (например, мажущая консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом

овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных и мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно её усвоение.

Ежедневно должна оставаться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится медицинским работником, при его отсутствии в школе суточную пробу отбирает зав. производством или ответственный за питание. Пробу следует отбирать в промаркированную, стерильную стеклянную посуду с крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду). Оставляют пробы всех готовых кулинарных изделий, кроме хлеба, мучных изделий, чая, фруктов. Пробы хранятся в специально отведенном холодильнике при температуре +2+6 в течение суток.

Организация контроля за питанием

Руководитель образовательного учреждения обеспечивает:

- наличие санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил работником обеденного зала;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного контроля;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек ;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- выполнение постановлений и предписаний Роспотребнадзора;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- ежедневное ведение необходимой документации;
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством и санитарными правилами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их систематическое пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом, путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Надзор за соблюдением санитарных правил и организацией питания в плановом порядке с использованием лабораторных методов осуществляет Роспотребнадзор

Периодический контроль за организацией питания в летнем оздоровительном лагере осуществляет начальник лагеря, на которого этот раздел работы возложен должностными инструкциями.

Организация производственного контроля

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводится юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью.

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для человека и среды обитания оказываемой услуги по организации питания путем должного выполнения санитарных правил.

Объектом производственного контроля является помещение обеденного зала, готовая продукция.

Производственный контроль включает:

- наличие санитарных правил;
- организацию медицинских осмотров, профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- ведение учета и отчетности;
- своевременное информирование органов местного самоуправления, учреждений госсанэпидслужбы об аварийных ситуациях, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию на объекте;
- визуальный контроль специально уполномоченными работниками учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Приказом по учреждению назначается лицо (лица) ответственные за производственный контроль (в целом или за отдельные его элементы).

Программа (план) производственного контроля составляется руководителем учреждения. Программа (план) производственного контроля составляется в произвольной форме в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются учреждением, на которое возлагается ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля.

**План
производственного контроля организации питания обучающихся**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
2	Оформление обеденного зала	Обеденный зал	Ежедневно	Повар
3	Соблюдение санитарного состояния обеденного зала	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Повар
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование,	Ежедневно или 2 раза в неделю	Повар, кладовщик
6	Контроль за ассортиментом готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Повар, кладовщик
7	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Повар
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Повар
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	2 раза в неделю	Отв. за питание, кладовщик
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Кл.руководители
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, меню	Ежедневно	Отв. за питание, повар
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Кухонный работник
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Директор, кл.руководители
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	ежедневно	повар, кухонный работник

Перечень мероприятий, обеспечивающих безопасность реализующей продукции

1. Соблюдение требований санитарных норм и правил на этапах выдачи продукции и утилизации отходов производства.
2. Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима при эксплуатации оборудования, вспомогательных материалов, посуды, инвентаря в объектах общественного питания.
3. Соблюдение санитарных норм и правил при уборке помещений объекта общественного питания.
4. Своевременное проведение медицинских осмотров персонала объектов общественного питания.
5. Гигиеническое обучение персонала.

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства и неисправностью оборудования объектов общественного питания

1. Прекращение подачи электроэнергии.
2. Возникновение очага возгорания и др.

№ п/п	Наименование аварийной ситуации	Порядок информирования	Мероприятия по ликвидации	Ответственный исполнитель	Отметка о выполнении
-------	---------------------------------	------------------------	---------------------------	---------------------------	----------------------

Перечень форм учета и отчетности на объектах общественного питания

1. Технологические карты на изготавливаемые блюда и изделия.
2. Журнал «Здоровье».
3. Медицинские книжки работников.
4. Журнал регистрации вводного инструктажа.
5. Журнал регистрации инструктажей.
6. Примерное 10-ти дневное меню.
7. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

МБОУ «СОШ № 2 г. Суворова им.А.П. ЕфANOва»

Прошнуровано, пронумеровано.

Скреплено по 12 лист (ов)

Директор Г.В. Самойлова

