



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области
«Колледж технического и художественного образования г.Тольятти»

Российская федерация, 445032, Самарская область, г.Тольятти, ул.Воскресенская, 18

ИНН: 6320000392	Министерство финансов Самарской области (ГАПОУ КТиХО л/с 814.62.127.0)
КПП: 632101001	Казначейский счет: 03224643360000004200
ОГРН: 1036300992034	Единый казначейский счет (ЕКС): 40102810545370000036
Тел./факс	Банк: ОКЦ №2 ВВГУ Банка России//УФК по Самарской области г.Самара
8(8482)69-12-39	БИК ТОСК: 013601205
e-mail: tu_ktiho@63edu.ru	сайт: www.ktiho.ru

31.08.2026 г.

№ 01-20/436

О создании бракеражной
комиссии

С целью строго выполнения санитарно-эпидемиологических норм при организации питания обучающихся и работников колледжа и в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Корпус по адресу ул. Воскресенская 18:

- заведующий производством- Зинковская Т.В.;
- фельдшер- Синдеева И.Ю.;
- заместитель директора по административно-хозяйственной части -Бондик Э.Н.

Корпус по адресу ул. Матросова 37:

- буфетчица- Горбачева В.И.;
- фельдшер- Синдеева И.Ю.;
- заведующий хозяйством- Вахтеева Н.А.

Вменить в обязанности бракеражной комиссии следующее:

- проверку качества приготовленной пищи путем снятия проб (запись в бракеражный журнал производить ежедневно);
- проверку качества привезенных продуктов с записью в журнале «Бракераж полученных продуктов» (по мере поступления);
- проверку совместимости хранящихся продуктов в холодильнике (два раза в неделю);
- проверять отсутствие продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждениях СанПиН

2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», приложение 6 (прилагается).

2. фельдшеру - Синдеевой И.Ю.:

- ежедневно проверять требования соблюдения личной гигиены персоналом организаций общественного питания и профессиональной гигиенической подготовке.
 - ежедневно перед началом работы проводить осмотр работников организаций общественного питания на наличие гнойничковых заболеваний кожи руки открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений легких дыхательных путей.
- Результаты осмотра ежедневно перед началом смены заносятся в «Журнал здоровья»
- проверять наличие и наполняемость аптек.

3. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

С.М.Медведева

Исп. Синдеева И.Ю.