

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ СУРГУТСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«БАРСОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»

ПРИКАЗ

от 22.08.2023 года
пгт. Барсово

№ 467

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409.-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», для проведения органолептической оценки качества готовой продукции и разрешения к ее выдаче




ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - 1.1. медицинского работника школы – Вакаловой А.Ю. - ежедневно;
 - 1.2. заведующей производством – Кравченко И.А. - ежедневно;
 - 1.3. заместителя директора – Решетковой Н.В. – ежедневно;
2. Возложить ответственность на Вакалову А.Ю., медицинского работника за:
 - 2.1. проведение ежедневной оценки качества каждой партии приготовленной продукции;
 - 2.2. внесение в бракеражный журнал информации о качестве готовых блюд и допуске к реализации каждой приготовленной партии в соответствии с требованием СанПиН.
3. Осуществлять работу бракеражной комиссии согласно плану работы бракеражной комиссии МБОУ «Барсовская СОШ №1» на 2023– 2024 учебный год (Приложение 1).
4. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора Решеткову Н.В. до 01.06.2024г.

И.о. директора



Н.А.Алексеева

Ознакомлен:
Решеткова Н.В. 
Вакалова А.Ю. 
Кравченко И.А. 

**План работы
бракеражной комиссии МБОУ «Барсовская СОШ №1»
на 2023-2024 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «Барсовская СОШ №1» организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.

Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);

За соблюдением технологии приготовления пищи.

За полнотой вложения продуктов при приготовлении.

Соблюдения санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

Взятие проб из общего котла.

• **Ежемесячный контроль**

Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.

Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.

3.Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

4.Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.

5.Контроль качества обработки и мытья посуды.

6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.

Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

7. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у	Члены бракеражной комиссии	Август

	сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.		
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Еженедельно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Еженедельно
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно

