

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа №19»
П Р И К А З

От 01.09.2022 г.

№ 101/1

О создании бракеражной комиссии

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МБОУ СШ № 19

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель: Галичин Н.П. - учитель обществознания
члены комиссии: Павлова Юлия Юрьевна - зав. производством на пищеблоке
Гималетдинова А. Б. - фельдшер
Филенкова Е.А. – председатель профсоюза
Лой И.О. – учитель нач. классов.

2. Утвердить следующие полномочия комиссии:

- осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д..

3. Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей. Отв. фельдшер, председатель бракеражной комиссии.

4. Проводить ежедневный контроль за качеством приготовленной пищи и сроков годности штучного товара в буфете школы. Отв. Фельдшер, председатель бракеражной комиссии.

5. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражать в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на классы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

6. Ежеквартально предоставлять директору школы отчет о результатах проведенной работы. Отв. Галичин Н.П.

7. Представить план работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год.

8. Отв. Галичин Н.П. Срок с 1 по 9 сентября 2022 года.

9. Ответственных лиц ознакомить под подпись. Отв. Секретарь.

10. Контроль за работой данной комиссии оставляю за собой.

Директор

М. В. Чижова

С приказом ознакомлены:

ФИО	Дата	подпись
Галичин Н.П.	01.09.2022	
Гималетдинова А. Б.	01.09.2022	
Павлова Ю.Ю.	01.09.2022	
Филенкова Е.А.	01.09.2022	
Лой И.О.	1.09.2022	



**План работы
бракеражной комиссии МБОУ СШ № 19
на 2022-2023 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля над качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ СШ № 19 организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия ежедневно снимает бракеражные пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

• **Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима и уголков гигиены в классах.
2. 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.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. 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 рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Контроль соответствия завезенных продуктов сертификатам качества, прописанных в контракте	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь
3.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
4.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
5.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
6.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2022-2023 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
7.	Работа с родителями (на родительских собраниях)	Председатель комиссии	Сентябрь, декабрь
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
9.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества. Наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
10.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
11.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
12.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
13.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
14.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2022-2023 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май