

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Основная общеобразовательная школа», с. Волконское
Козельского района Калужской области.**

Приказ

от 30 августа 2023 года

№ 51/1

«О назначении бракеражной комиссии на 2023-2024 уч.год»

В целях осуществления контроля за организацией питания в МКОУ «ООШ», с.Волконское, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой, соблюдения норм СанПиН при организации питания, а также сохранения и укрепления здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2023-2024уч.год в следующем составе:
 - председатель комиссии: Тазова Г.В. – заместитель директора по УВР.
 - члены комиссии:
 - Федина Л.Н. - учитель, ответственный за организацию питания обучающихся;
 - Дудрова Л.В. – учитель, председатель профсоюза;
 - Утепова Н.Т. – повар;
 - Медицинский работник ГБУЗ КО «Центральная межрайонная больница № 3 (по согласию)
2. Вменить в обязанности членов бракеражной комиссии:
 1. осуществление контроля над сроками реализации продуктов, закладки продуктов;
 2. ежедневное отслеживание меню на соответствие нормам и калорийности блюд;
 3. осуществление контроля над качеством приготовления пищи;
 4. проводить бракераж приготовленных блюд до начала отпуска каждого вновь приготовленного блюда;
 5. ежедневно заносить в Журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовления пищи.
3. В своей работе бракеражной комиссии руководствоваться Положением о бракеражной комиссии МКОУ «ООШ», с.Волконское.
4. Утвердить план работы бракеражной комиссии (приложение № 1)
5. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор:  Кондрахина В.Н./



ПЛАН
работы бракеражной комиссии МКОУ «ООШ», с.Волконское
на 2023 - 2024 уч. год

На основании Положения о бракеражной комиссии муниципального казённого общеобразовательного учреждения «Основная общеобразовательная школа», с.Волконское Козельского района Калужской области, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МКОУ «ООШ», с.Волконское организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной 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. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, Положением о бракеражной комиссии.

№	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.	Члены бракеражной комиссии	Август

	Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.		
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
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	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
10.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
11.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
12.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
14.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
15.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год».	Члены бракеражной комиссии	Май