

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Березинская средняя общеобразовательная школа»
Чесменского муниципального района
Челябинской области

457231 п.Березинский, ул.Школьная 10 тел (8-351-69)58 – 0 - 33
ОКПО 34557990, ОГРН 1027402036441, ИНН 7443004631, e-mail berezinka-2011@yandex.ru

приказ

от 01. 09.2022г

№ 71/4

О создании бракеражной комиссии

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию (далее-комиссия) в составе:

Председатель комиссии: Токмурзина Айгуль Кубайдулловна, заместитель директора по ВР
Члены комиссии: Байкаева К.Т., повар
Четыркина Н.П. ответственный за организацию питания обучающихся

Анфилофьева Т.Н., член родительского комитета
Медицинский работник ФАП (по согласованию)

2. Утвердить положение о бракеражной комиссии

3. Утвердить план комиссии на 2022-2023 учебный год.

4. Членам комиссии

4.1. Ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи

4.2. Ежеквартально предоставить директору школы отчет о результатах проведенной работы

4.3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор МБОУ  Л.Е.Кузнецова



ПРИЛОЖЕНИЕ №1
к Приказу № 31/4 от 01.09 2022 г

План работы
бракеражной комиссии МБОУ «Березинская СОШ»
на 2022-2023 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 «Березинская СОШ» 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, 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.

**План работы бракеражной комиссии
на 2022-2023 учебный год.**

№	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.	Отслеживание составления меню в соответствии с требованиями к калорийности блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, маркировки 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, проведение суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правил маркировки продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды, проведение контрольной порции. Соблюдение технологии приготовления продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов, соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, ложки, вилки). Ведение журнала качества проведения суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март

13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц при приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, одение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка очного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по «Анализ работы комиссии за 2022-2023 учебн	Члены бракеражной комиссии	Май