

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САРПИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
359113, Республика Калмыкия Кетченеровский район п.Сарпа улица Мира дом 11
ИНН 0804007430 ОГРН 1020800576917 e-mail: mkovsarpaket@mail.ru

Приказ № 137

от 26.08.2024г.

п.Сарпа

О создании бракеражной комиссии
на 2024 – 2025 учебный год

В целях обеспечения обучающихся качественным и безопасным питанием, совершенствования организации питания и осуществления ежедневного производственного контроля согласно «Санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях 2.4.5.2409 – 08»

приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

- Куршаева С.А. – социальный педагог, председатель комиссии;
- Манджиева В.Н. – завхоз, член комиссии;
- Кюряева М.А. – педагог-организатор, член комиссии;
- Боджаева Н.Н. – родительская общественность, член комиссии.

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение № 1).

3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется « Положением о бракеражной комиссии» и

- усилить контроль за соблюдением качественного рационального питания обучающихся,
- следить за разнообразием меню, сроком реализации и качеством продуктов,
- проверять сертификаты на поставку продуктов для столовой,
- производить регулярное взвешивание порций,
- следить за ведением бракеражных журналов, а также санитарно-гигиеническим состоянием столовой.

3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «Сарпинская СОШ»



А.С.Нимгирова

С приказом ознакомлены:

Куршаева С.А.

Манджиева В.Н.

Кюряева М.А.

Боджаева Н.Н.

**План работы
бракеражной комиссии**

Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Сарпинская средняя общеобразовательная школа» на 2024-2025 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 МКОУ «Сарпинская 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, 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.
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 обучающихся.
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 СанПиНом, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.