

ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ И КУЛЬТУРЫ АДМИНИСТРАЦИИ
КЕТЧЕНЕРОВСКОГО РАЙОННОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САРПИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
359113, П. САРПА, МИРА, 11, e-mail: mkovsarpaket@rk08.ru

Приказ № 115

от 01.09.2020 г.

п.Сарпа

« О создании бракеражной комиссии

на 2020 – 2021 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:
 1. Куршаева С.А. – социальный педагог, председатель комиссии,
 2. Манджиева В.Н. – председатель профкома школы, член комиссии,
 3. Гучинова К.С. – учитель, член комиссии,
 4. Боджаева Н.Н. – родительская общественность, член комиссии.
2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется « Положением о бракеражной комиссии» и
 1. усилить контроль за соблюдением качественного рационального питания обучающихся,
 2. следить за разнообразием меню, сроком реализации и качеством продуктов,
 3. проверять сертификаты на поставку продуктов для столовой,
 4. производить регулярное взвешивание порций,
 5. следить за ведением бракеражных журналов, а также санитарно-гигиеническим состоянием столовой.
3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «Сарпинская СОШ»



/Куршаев В.Н./

С приказом ознакомлены:



Куршаева С.А.
Манджиева В.Н.
Гучинова К.С.
Боджаева Н.Н.

План работы
бракеражной комиссии
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Сарпинская средняя общеобразовательная школа» на 2020-2021 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 СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.