

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Уланковская основная общеобразовательная школа
Суджанского района Курской области»

ПРИКАЗ

от 31 августа 2023 года

№ 74

**О создании бракеражной комиссии
по контролю за организацией питания в школе**

С целью контроля за качеством и количеством горячего питания, контроля за распределением продукции, выполнения норм питания, меню и режима питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную (общественную) комиссию в составе:
Председатель комиссии: Козлова В. В., заместитель директора по УВР;
члены комиссии: Шатохина С. Н. –и. о. директора школы;
Марухненко И. В, общественный инспектор по охране прав детства ;
Попова Е. П., повар школьной столовой;
Боличева В. П., председатель родительского комитета.
2. Утвердить Положение « О бракеражной комиссии МКОУ «Уланковская основная общеобразовательная школа»
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год. (Приложение к приказу № 1).
4. Комиссия обязана:
 - 4.1. Снимать пробы непосредственно из емкости, в которой готовится пища;
 - 4.2. Регистрировать результат бракеража в журнале бракеража готовой продукции;
 - 4.3. Контролировать выход порционных блюд, которые должны соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И. о. директора  С. Н. Шатохина



План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 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 «Уланковская ООШ» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

- 1 Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
- 2 Оценки органолептически х 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.
- 2 Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
- 4 Контроль качества обработки и мытья посуды.
- 5 Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
- 6 Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- 7 Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План мероприятий,
реализуемых бракеражной комиссией,
в 2023-2024 учебном году**

№ п/п	Название мероприятий	Сроки исполнения	Ответственные
1	Заседание членов комиссии «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на 2023-2024 учебный год»	Август 2023 г.	Председатель комиссии
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	2 раза в неделю	Члены комиссии
3	Контроль сроков реализации продуктов	ежедневно	Члены комиссии
4	Отслеживание технологий приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Члены комиссии
6	Работа с родителями (выступление на общих школьных собраниях, на классных родительских собраниях)	4 раза в год	Члены комиссии
7	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Сентябрь, декабрь, март, май	Члены комиссии
8	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	1 раз в месяц	Члены комиссии
9	Проверка качества используемой посуды.	Декабрь, май	Члены комиссии
10	Отчет о проделанной работе	Декабрь, май	Члены комиссии