

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Сосновская основная общеобразовательная школа им. Н.В.Никольского»
Моргаушского района Чувашской Республики
(МБОУ «Сосновская ООШ» Моргаушского района Чувашской Республики)

П Р И К А З

31 августа 2021 года

№ 113

д.Васькино

О создании бракеражной комиссии по проверке работы школьной столовой

В целях улучшения работы школьной столовой и контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи на пищеблоке МБОУ «Сосновская ООШ» Моргаушского района Чувашской Республики в 2021-2022 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
Председатель: Федотова И.П.- директор
Члены комиссии:
 - Рылина О.И. – заместитель директора
 - Белова А.И. – ответственная за ведение документации по льготному питанию;
 - Дежурный учитель
2. Членам комиссии:
 - ежедневно записывать в бракеражном журнале результаты органолептической оценки приготовляемых блюд;
 - осуществлять ежедневный контроль за работой пищеблока и за качеством предлагаемых блюд;
 - контролировать санитарно-гигиеническое состояние помещения школьной столовой и производить взвешивание порционных блюд.
3. Утвердить План работы бракеражной комиссии МБОУ «Сосновская ООШ» Моргаушского района Чувашской Республики на 2021-2022 учебный год (Приложение 1).
4. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор:



И.П.Федотова

**План работы бракеражной комиссии
МБОУ «Сосновская ООШ» Моргаушского района Чувашской Республики
на 2021-2022 учебный год**

№ п/п	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 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	Один раз в квартал
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2021-2022 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10	Правила хранения овощей. Сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2021-2022 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

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 «Сосновская ООШ» Моргаушского района Чувашской Республики 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, ГОСТ