

Чăваш Республикин
Етёрне районёнчи
Муниципаллă бюджетлă вĕренÿ
учрежденийĕ
«Мăн Чурашри пĕтĕмĕшле пĕлÿ паракан
вăтам школ»

Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Большечурашевская средняя
общеобразовательная школа»
Ядринского района
Чувашской Республики

ПРИКАЗ

31.08.2022 №93/3

Мăн Чураш сали

с. Большое Чурашево

О бракеражной комиссии

В соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования», в целях осуществления контроля за качеством приготовляемых блюд в школьной столовой

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2022-2023 учебный год в следующем составе:

Председатель комиссии	Сергеева В.Ю.	Зам. директора по УВР
Член комиссии	Александрова О.Н.	Председатель профкома
Член комиссии	Владимирова В.В.	Учитель начальных классов
Член комиссии	Софронова Н.Г.	Воспитатель ГКП
Член комиссии	Кочкова Т.А.	Повар
Член комиссии	Андреева В.А.	Завхоз

3. Комиссия в своей деятельности должна руководствоваться Положением о бракеражной комиссии МБОУ «Большечурашевская СОШ».

4. Осуществлять ежедневный бракераж приготовляемых блюд в школьной столовой не менее, чем двумя членами комиссии с последующими записями в бракеражном журнале.

5. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение 1).

6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор:



Иванов А.М.

С приказом ознакомлены:

ФИО	подпись	ФИО	подпись
Сергеева В.Ю.		Софронова Н.Г.	
Александрова О.Н.		Андреева В.А.	
Владимирова В.В.		Кочкова Т.А.	

**План работы бракеражной комиссии
МБОУ «Большечурашевская СОШ» на 2022-2023 учебный год.**

Мероприятия	Срок	Ответственный
Проведение организационных совещаний по вопросу деятельности комиссии и организации питания в школе	Сентябрь, январь, май	Члены комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря	В течение года	Члены комиссии
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.	Ежемесячно	Члены комиссии
Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль качества обработки и мытья посуды.	Ежемесячно	Члены комиссии
Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).	Ежедневно	Члены комиссии
Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.	Ежедневно	Члены комиссии
Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб	Ежедневно	Члены комиссии