

Чăваш Республикин Тăвай муниципаллă округĕн «Тăрмăшри пĕтĕмĕшле пеллĕ паракан вăтам школ» пĕтĕмĕшле пĕллĕ паракан муниципаллă бюджетлă вĕренĕ учрежденийĕ

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Турмышская средняя общеобразовательная школа» Янтиковского муниципального округа Чувашской Республики

П Р И К А З

17.08.2023 № 83 - О

Тăрмăш ялĕ

с. Турмыш

О создании бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год

В целях осуществления контроля организации питания учащихся МБОУ «Турмышская СОШ», контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке МБОУ «Турмышская СОШ» ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию с 01 сентября 2023 года в следующем составе:

- Матросова Людмила Ивановна – заместитель директора, контроль за ведением документации на пищеблоке, следит за правильностью составления меню – председатель комиссии;

- Медицинская сестра МБОУ «Турмышская СОШ» – член комиссии - чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах, осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи – член комиссии;

- Иванова Лидия Викторовна – повар, присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд, контроль за отчетностью – член комиссии (по согласованию).

- Кадикина Людмила Валерьяновна, заведующий хозяйством, ведет документацию на пищеблоке, осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи – член комиссии.

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год (Приложение).

3. Контроль над выполнением данного приказа оставляю за собой.

Врио директора МБОУ «Турмышская СОШ»

Л.И. Матросова

С приказом ознакомлены:

Ф.И.О.	Дата	Подпись
Кадикина Л.В.		
Матросова Л.И.		
Медицинская сестра		
Иванова Л.В.		

**План работы
бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год**

Направления работы:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. Соблюдение технологии приготовления пищи.
4. Полнота вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдение 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.
 3. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
 4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.
- Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов и т. д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

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

№	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	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	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.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май