

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Буртасинская средняя общеобразовательная школа»
Вурнарского муниципального округа Чувашской Республики

ПРИКАЗ

от 26.08.2024

№39-О

д.Буртасы

О создании бракеражной комиссии
в МБОУ «Буртасинская СОШ»
на 2024/2025 учебный год

Во исполнение ст.32 Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ и ст.22 Федерального закона «О качестве безопасности пищевых продуктов». В целях укрепления здоровья и обеспечения безопасности обучающихся школы, в соответствии с Постановлением Кабинета Министров Чувашской Республики от 12.08.2020 г. №465 «О внесении изменений в государственную программу Чувашской Республики «Развитие образования», с в целях укрепления здоровья детей и подростков», в соответствии с Постановлением администрации Вурнарского муниципального округа от 14.03.2023 г. № 200 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях Вурнарского муниципального округа Чувашской Республики , с Положением об организации питания обучающихся в МБОУ «Буртасинская СОШ» Вурнарского муниципального округа Чувашской Республики, утвержденным приказом № 19-О от 04.04.2023 г

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:
 - Золов В.Л., директор школы;
 - Егорова Л.А., заведующую хозяйством;
 - Петрова Т.Г., заместитель директора;
 - Колпакова А.А., медсестра ООВП (по согласованию);
 - Федорова Н.Н., повар.
2. Членам бракеражной комиссии проводить ежедневную оценку качества блюд по органолептическим показателям, результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой продукции» ежедневно.
3. Утвердить положение о бракеражной комиссии (приложение1) и план работы (приложение2)
4. Ответственность за исполнение приказа возложить на заместителя директора Петрову Т.Г.

Директор
БОУ «Буртасинская СОШ»

В.Л.Золов

С приказом ознакомлены:

_____ Петрова Т.Г.
_____ Егорова Л.А.
_____ Колпакова А.А.
_____ Федорова Н.Н.

Принято педагогическим
советом
протокол № 1
от 26.08.2024

Утверждено
приказом № 39-О
т 26.08.2024 г.

Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Буртасинская СОШ»

1. Общие положения

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ «Буртасинская СОШ» (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и Управляющим советом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии,

сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 членов.

3. Полномочия комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;

3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;

3.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.2.9. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);

3.2.10. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право: - в любое время проверять санитарное состояние пищеблока; - проверять выход продукции; - контролировать наличие суточной пробы; - проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам; - проверять качество поставляемой продукции; - контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню; - проверять соблюдение правил хранения продуктов питания; - вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.

Утверждено
приказом № 39-О
от 26.08.2024 г.

План работы бракеражной комиссии
МБОУ «Буртасинская СОШ на 2024-2025 учебный год

Мероприятие	Сроки	Ответственные
Контроль соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль за качеством питания: - температура блюд -весовое соответствие блюд - вкусовые качества блюда	Ежедневно	Члены комиссии
Соблюдение санитарно – технического содержания пищеблока и обеденного зала	Ежедневно	Члены комиссии
Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	Еженедельно	Члены комиссии
Контроль за сроками реализации продуктов питания	Два раза в месяц	Члены комиссии
Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии
Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	Периодически	Члены комиссии
Ведение бракеражного журнала	Ежедневно	Члены комиссии
Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	