|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Чǎваш Республикин Тǎвай муниципаллǎ округĕн «Тǎрмǎшри пĕтĕмĕшле пелÿ паракан вǎтам шкул» пĕтĕмĕшле пĕлÿ паракан муниципаллǎ бюджетлǎ вĕренÿ учережденийĕ** | |  | | **Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение “Турмышская средняя общеобразовательная школа” Янтиковского муниципального округа Чувашской Республики** |
|  | | **П Р И К А З**  28.08.2024 № 82 - О | |  |
| **Тăрмăш ялĕ** | |  | | **с. Турмыши** |
| О создании бракеражной комиссии  на 2024-2025 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 2024 года в следующем составе:

- Матросова Людмила Ивановна – врио 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).

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 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 |
| Матросова Л.И. |  |  |
| Медицинская сестра |  |  |
| Иванова Л.В. |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Приложение к приказу  МБОУ «Турмышская СОШ» от 28.08.2024 № 82-О |

**План работы**

**бракеражной комиссии на 2024-2025 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.

1. 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 рецептур, 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 2024-2025 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май |