

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЫБЕЛЬСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

Адрес: 397923 Воронежская область, Лискинский район, с. Колыбелка, ул. 1 Мая, д. 14  
тел.: (07391) 54-2-25, e-mail: [kolshcola@yandex.ru](mailto:kolshcola@yandex.ru)  
ОГРН 1023601514166, ИНН/КПП 3614003707, ОКПО 41213883

**ПРИКАЗ**

**по МКОУ «Колыбельская средняя общеобразовательная школа»  
от 27 августа 2021 года № 86-О**

**«О создании бракеражной комиссии»**

На основании ст.17 Федерального закона «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999 г., п.14.6. СанПиН 2.4.5.2409 – 08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», в целях контроля и улучшения качества приготовления пищи в столовой МКОУ «Колыбельская СОШ»

**п р и к а з ы в а ю:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
  - Романченко А.В. – зам. директора по ВР, педагог-организатор;
  - Коминарская Н.И. – повар;
  - Мацегорина С.В. – родитель;
  - Хицова И.В. – медработник;
  - Козинцева Е.Е. – учитель, ответственный по питанию.
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии ( приложение 1).
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



О.И Нечкина

**План работы  
бракеражной комиссии МКОУ «Колыбельская СОШ»  
на 2021-2022 учебный год.**

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 Школа № 34 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. 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. Соблюдения 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.

**План работы бракеражной комиссии  
на 2021-2022 учебный год.**

№	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

---