

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Калиновская средняя общеобразовательная школа"
Ленинского района Республики Крым

ПРИКАЗ

от 30.08.2023г

№ 138/1

с.Калиновка

*О создании единой бракеражной комиссии
по готовой и скоропортящейся продукции
на 2023/2024 учебного года*

С целью организации контроля приготовления пищи в МБОУ Калиновская СОШ, создания условий для предоставления качественного, сбалансированного питания учащимся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать с 01.09.2023 г. единую бракеражную комиссию по готовой и скоропортящейся продукции на 2023/2024 учебного года в следующем составе:

председатель комиссии - Карпан О.И., заместитель директора по АХЧ

члены комиссии: Седых И.Н., заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания;

Абибуллаева Д.А. - медицинская сестра.

2. В отсутствие председателя комиссии Карпан О.И. функции исполняет заместитель директора по учебно-воспитательной работе Кабаненко Н.А.
3. Членам комиссии ежедневно заносить в Журнал бракеража готовой и скоропортящейся продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
4. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 1 полугодие 2022/2023 учебного года (приложение)
5. Работу бракеражной комиссии осуществлять в соответствии с Положением о бракеражной комиссии МБОУ Калиновская СОШ.
6. Назначить ответственной за качество поступающих продуктов, правильность закладки продуктов медсестру и контроль отбора и хранения суточных проб медицинскую сестру Абибуллаеву Д.А.
7. Отбор и хранение суточных проб производят повара Павлович Л.Н. и Рупатко Т.
8. Хранить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре +2° - +6°.
9. Суточную пробу отбирать непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда), порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции. Маркировать посуду с пробами с указанием даты
10. Контроль выполнения приказа оставляю за собой.

Директор школы



Т.Ю.Сосунович

**План работы бракеражной комиссии
на 1 полугодие 2023/2024 учебного года**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учётно-отчётная форма
1	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Пищеблок Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра школы	Чек-лист
2	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Медсестра школы	Температурная карта холодильного оборудования
3	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Сертификаты
4	Контроль ассортимента вырабатываемой продукции, качества готовой продукции	Перечень продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены Совета по питанию	Журнал бракеража готовой продукции
5	Контроль суточной нормы	Спец.посуда, температура хранения	Ежедневно	Медсестра школы	Журнал бракеража готовой продукции
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
7	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Помещение для мытья рук	Ежедневно	Дежурный учитель, кл.руководители	
8	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учёта отпущенной продукции	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
9	Разъяснительная работа с педагогами		1 раз в четверть	Ответственный по питанию	
10	Работа с родителями	Родительские	1 раза в	Ответственный	Протокол

		собрания	полугодие	ая за питание	родительского собрания
11	Контроль работы персонала пищеблока в части использования средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)	Внешний вид сотрудников пищеблока	Постоянно	Члены бракеражной комиссии	Акт при выявлении нарушений
12	Контроль мытья посуды	Помещение для мытья посуды	Постоянно	Члены бракеражной комиссии	Акт при выявлении нарушений