

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г.Астрахани
«НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №19»**

ПРИКАЗ

от 01.09.2023

№ 01-15-14

Об утверждении состава бракеражной комиссии и плана работы

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 (внесенными изменениями), с целью организации контроля за работой школьной столовой, обеспечения обучающихся качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья обучающихся, использования качественного ассортимента сырых продуктов питания и соблюдения технологии приготовления пищи в образовательном учреждении,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить на 2023– 2024 учебный год:
 - 1.1. Состав бракеражной комиссии согласно приложению 1 к настоящему приказу;
 - 1.2. План работы бракеражной комиссии согласно приложению 2 к настоящему приказу.
2. Привлечь к работе бракеражной комиссии медицинского работника по согласованию ГБУЗ АО «ДГП №4».
3. Бракеражной комиссии в своей работе руководствоваться Положением о бракеражной комиссии образовательного учреждения, утвержденным приказом от 31.08.2021 № 01-15-69/1.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ г.Астрахани «НОШ № 19»



Ф.И. Сипхангулова

СОСТАВ

бракеражной комиссии:

Председатель комиссии: Сипхангулова Ф.И.- директор,
члены комиссии: Маркина И.Я.- заместитель директора по учебно-
воспитательной работе,
Сарычева О.Г. – учитель начальных классов,
Алаторцева Н.В. – заведующая производством
ООО «Невский лотос»,
Магомедгаджиева Л. С. – представитель
родительской общественности 1 А класса,
Кулова Ф.Р.- представитель родительской
общественности 2 Г класса,
Асанова Е.А. – медицинский работник ГБУЗ АО
«ДТП №4»

**План работы
бракеражной комиссии МБОУ г Астрахани «НОШ № 19»**

На основании Положения о бракеражной комиссии, в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе не менее 3-х человек 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. Соблюдение 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, уборочного инвентаря и туалетной комнаты.
2. Контроль проведения уборок помещений пищеблока (ежедневной и генеральной).
3. Соблюдение температурного режима хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
6. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, актах проверки работы школьного пищеблока.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТ.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по вопросу: «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 комиссии	август 2023г
2.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	члены комиссии	постоянно
3.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Проверка качества используемой посуды	члены комиссии	постоянно
4.	Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	члены комиссии	в течение года
5.	Заседание членов комиссии по теме: «Анализ работы бракеражной комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года».	члены комиссии	декабрь 2023г.
6.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества, наличия суточных проб, маркировка банок.	члены комиссии	в течение года
7.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	члены комиссии	апрель 2024г.
8.	Заседание членов комиссии по вопросу: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год»	члены комиссии	май 2024г.