

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Добровская школа-гимназия имени Я.М.Слонимского»
Симферопольского района Республики Крым
ОКПО 00793762; ОГРН 1159102010253; ИНН /КПП 9109008822/910901001
ул.Комсомольская, 1-А, с. Доброе, Симферопольский район, РК, 297571
тел/факс 3(652) 31-12-24, e-mail: school_simferopolsiy-rayon6@crimeaedu.ru

ПРИКАЗ

31.08 .2023г.

№ 415-0

с.Доброе

О создании и работе бракеражной комиссии по готовой продукции на I полугодие 2023/2024 учебного года

Во исполнении норм и требований СанПиН №45, совместному приказу Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 №213/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказу управления образования администрации Симферопольского района № 727 от 25.08.2023 «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района в I полугодии 2023/2024 учебного года», с целью выполнения требований к качеству продовольственного сырья и готовой продукции в школьной столовой, предоставления качественного, сбалансированного питания учащимся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать **бракеражную комиссию** в МБОУ «Добровская школа-гимназия имени Я.М. Слонимского» на I полугодие 2023/2024 учебного года в составе:

- 1) Винникова И.Ю. заместитель директора по ВР - председатель комиссии
- 2) Девлетова Э.С., заместитель директора по ВР - член комиссии
- 3) Ахтемова Д.Д., медицинская сестра – член комиссии
- 4) Лобанова О.М.-заведующая производством, повар, представитель ООО «СКК»
- 5) Тарасенко М.А. – председатель профсоюзного комитета.

1.1. Определить следующие обязанности комиссии:

- 1.1.1. Осуществлять контроль за технологией приготовления блюд, своевременно производит пробы приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН, осуществляет контроль за качеством продуктов (срок хранения, правильность хранения).
- 1.1.2. Проверять складские и другие помещения для хранения продуктов питания и условия их хранения.
- 1.1.3. Ежедневно следить за правильностью составления меню.
- 1.1.4. Контролировать организацию работы на пищеблоке.
- 1.1.5. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества их пищи.
- 1.1.6. Контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
- 1.1.7. Периодически присутствовать на закладке основных продуктов, проверять выход блюд.
- 1.1.8. Контролировать соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

2. Создать бракеражную комиссию на I полугодие 2023/2024 учебного года в Краснолесской школе в составе:

- 1) Давоян Р.Г. - учителя начальных классов;
- 2) Холодовой О.Г. – учителя начальных классов;
- 3) Матвеевой Н.Н. – зав.хозяйством структурного подразделения с.Краснолесье

3. Ахтемовой Д. Д., медицинской сестре МБОУ «Добровская школа-гимназия имени Я.М, Слонимского», ежедневно вести журнал бракеража готовой продукции, ведомости контроля за рационом питания, своевременно производить пробы приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН.

4. Матвеевой Н.Н., зав.хозяйством структурного подразделения с.Краснолесье, ежедневно вести журнал бракеража готовой продукции, ведомости контроля за рационом питания.

5. Классным руководителям 1-11 классов проводить разъяснительную работу совместно с учащимися о необходимости получения горячего питания.

в течение года

6. Утвердить план работы бракеражной комиссии (приложение1).

7. Контроль за выполнением данного приказа возложить на ЗДВР Винникову И.Ю.

Директор



Е.В. Никитчук

С приказом _____ от _____ ознакомлены:

№	ФИО учителя	Дата	Подпись
1.	Винникова И.Ю.	31.08.23	
2.	Девлетова Э.С.		
3.	Лобанова О.М.		
4.	Ахтемова Д.Д.		
5.	Тарасенко М.А.		
6.	Холодова О.Г.		
7.	Давоян Р.Г.		
8.	Мелешко О.П. <i>Матвеева Н.Н.</i>		

**План работы бракеражной комиссии
на 2023/2024 уч. года**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
2	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
3	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
4	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	постоянно
5	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь, март, май
6	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	октябрь
7	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	ноябрь
8	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	декабрь
9	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки).	Члены бракеражной комиссии	январь
10	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	февраль
11	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	март
12	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	март
13	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	апрель
14	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023/2024 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	май