

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 378- О

с. Винницкое

***О создании бракеражной комиссии в МБОУ «Винницкая школа»
в I полугодии 2023/2024 учебного года***

Во исполнение приказа управления образования администрации Симферопольского района Республики Крым от 25.08.2023 № 727 «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района в I полугодии 2023/2024 учебного года», приказа по школе от 01.09.2023 № 377-О «Об организации питания в МБОУ «Винницкая школа» в I полугодии 2023/2024 учебного года» с целью укрепления здоровья детей, создания условий для предоставления качественного, сбалансированного питания учащимся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать работу бракеражной комиссии в школе в следующем составе:

Председатель	Бойцова Татьяна Анатольевна	ЗДВР
Члены комиссии	Козак Мария Александровна	Учитель русского языка и литературы
	Валиева Ленара Исмаиловна	Учитель английского языка
	Марченко Галина Александровна	Представитель родительской общественности
	Петряшева Наталья Николаевна	Повар
	Сейтджелилова Лиля Акимовна	Медицинская сестра

2. Бракеражной комиссии в своих действиях руководствоваться Положением о бракеражной комиссии

3. Членам комиссии:

3.1. Ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи

3.2. Ежеквартально предоставлять директору отчет о результатах проведенной работы

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор:

Я.Д. Васильченко

С приказом по школе от 01.09.2023 № 378-О
ознакомлены:

_____ Т.А.Бойцова
подпись

_____ дата

_____ Валиева Л.И.
подпись

_____ дата

_____ Г.А. Марченко
подпись

_____ дата

_____ М.А. Козак
подпись

_____ дата

_____ Л.А. Сейтджелилова
подпись

_____ дата

План работы бракеражной комиссии МБОУ «Винницкая школа»
на I полугодие 2023/2024 учебного года

№	Название мероприятия	Сроки
1.	Организационное заседание членов комиссии	сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	При приеме продуктов
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Ежедневно
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Один раз в месяц
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Ежедневно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Один раз в четверть
10.	Правила хранения продуктов.	1 раз в две недели
11.	Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	1 раз в две недели
12.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок.	Ежедневно
13.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Постоянно
14.	Обработка яиц перед приготовлением.	По меню
15.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Пятница