

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 62
ИМЕНИ Е.И. ИГНАТЕНКО С. НОВЫЙ ЕГОРЛЫК**

ПРИКАЗ

02 сентября 2024 г.

№ 249

О создании бракеражной комиссии
в МБОУ СОШ №62 имени Е.И. Игнатенко

С целью сохранения здоровья и жизни школьников, допуска доброкачественной готовой продукции к употреблению при организации горячего питания для школьников в МБОУ СОШ №62 имени Е.И. Игнатенко

ПРИКАЗЫВАЮ:



1. Создать бракеражную комиссию в составе:
Подгорная А. А. – заместитель директора по ВР;
Якушенко Т. И. – ответственный за питание;
Доценко А.И. – старший повар ООО «Мегаполис» (по согласованию);
Шевченко В.В – повар ООО «Мегаполис» (по согласованию);
Парасоцкая И. В. – мед.работник ГБУ РО «ЦРБ» в Сальском районе (по согласованию);
2. Комиссия обязана в соответствии с СанПин:
 - 2.1. снимать пробу непосредственно из емкости, в которой пища готовится;
 - 2.2. регистрировать результат бракеража в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
 - 2.3. контролировать выход порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке.
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год. (Приложение №1)
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

И.о. директора МБОУ СОШ № 62
имени Е.И. Игнатенко



И. С. Лотник

С приказом ознакомлен(ы):

№ п/п	ФИО	Подпись	Дата
1	Подгорная А.А.		02.09.2024.
2	Якушенко Т. И		02.09.2024

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 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 СОШ № 62 имени Е. И. Игнатенко с. Новый Егорлык 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.

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

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на 2024-2025 учебный год»	председатель комиссии	август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	члены комиссии	2 раза в неделю
3.	Контроль сроков реализации продуктов	члены комиссии	ежедневно
4.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	члены бракеражной комиссии	ноябрь
5.	Заседание членов бракеражной комиссии «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2024-2025 учебного года»	члены бракеражной комиссии	декабрь

6.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
7.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	члены бракеражной комиссии	постоянно
8.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	члены бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь, март, май
9.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов	члены бракеражной комиссии	октябрь
10.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	члены бракеражной комиссии	ноябрь