**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

 **«Кизиловская начальная школа-детский сад «Росинка»**

 **Симферопольского района Республики Крым**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **(МБОУ «Кизиловская начальная школа-детский сад «Росинка»)** **ПРИКАЗ** |  |
| 29.08.2025 |  | №272-О |
|  | с. Кизиловое |  |
|  | ***О создании комиссии по бракеражу готовой******продукции*** |  |

В соответствии приказом от 29.08.2025 №271-О « Об организации питания учащихся 1-4 классов в 1 полугодии 2025/2026 учебного года в МБОУ «Кизиловская начальная школа – детский сад «Росинка», Положением о бракеражной комиссии,  в целях организации рационального питания детей, контроля за качеством приготовленной пищи, соблюдения санитарно-гигиенических требований по организации питания и питьевого режима

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Признать утратившим силу приказ от 10.01.2025 №16-О «О создании комиссии по бракеражу готовой продукции»

2.Создать комиссию по бракеражу готовой продукции в составе: Кононенко О. М., техник-технолог, Митина Е.В., повар, Дьяконова Н.А., медицинская сестра.

3.Утвердить:

2.1 План работы бракеражной комиссии (приложение №1)

4. Комиссии по бракеражу готовой продукции контролировать :

4.1 Соблюдение санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания в соответствии с инструкцией

ежедневно.

* 1. Организацию работы на пищеблоке

ежедневно.

* 1. Соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей

ежедневно

4.4 Правильность составления меню-раскладок

ежедневно.

4.5 Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока

4.6 Сроки реализации продуктов питания и качества приготовления пищи

ежедневно.

4.7 Закладку основных продуктов и выхода готовых блюд. Результаты проверки отмечают в журнале контроля над закладкой основных продуктов

1 раз в месяц.

4.8 Процесс приема пищи детьми

ежедневно

5. Комиссии по бракеражу готовой продукции проверять:

5.1 На пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения

ежедневно.

* 1. Соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах

ежедневно.

5.3 Качество готовых блюд с отметкой в бракеражном журнале готовой продукции

ежедневно.

5.4. Проводить органолептическую оценку готовой пищи.

ежедневно.

5.5 Составлять акты на списание продуктов

5.6 Отчитывается о результатах деятельности на совещаниях при директоре, педсоветах, заседаниях Управляющего совета, заседаниях совета по питанию

ежемесячно.

6. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

|  |  |
| --- | --- |
| Директор  | Т.С.Корнейчук |
|   |  |

С приказом от 29.08.2025 №272-О ознакомлены:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| дата | подпись | инициалы, фамилия работника |
|  |  | О.М. Кононенко |
|  |  | Н.А.Дьяконова |
|  |  | Е.В. Митина |

Приложение №1

к приказу №272-О от 29.08.2025

**План работы бракеражной комисии.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** |  **Мероприятия**  | **Сроки выполнения**  | **Ответственный**  |
| **1** | Проводить организационные совещания  | Не реже 2 раз в год  | Председатель комиссии  |
| **2** | Контролировать технологии приготовления блюд, исполнение рецептур  | Ежедневно, перед каждым приемом пищи  | Члены комиссии  |
| **3** | Предоставлять отчет по итогам проверок директору  | При необходимости – не­замедлительно. Планово – не реже 1 раза в месяц.  | Председатель комиссии  |
| **4** | Проводить разъяснительную работу с педа­гогами/родителями (возможно на роди­тельских собраниях)  | По мере необходимости, но не реже 2 раз в год  | Председатель комиссии, члены комиссии, меди­цинский работник  |
| **5** | Отчитываться на заседании Управляющего совета о проделанной работе. Вносить предложения по совершен­ствованию системы питания  | Не реже 2 раз в год  | Председатель комиссии  |