

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа №16»
муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым
(МБОУ «С(К)ОШ№16»)

ПРИКАЗ

09.09.2024г.

№ 342

О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 уч.г.

Во исполнение Приказа МКУ УО администрации г. Симферополя республики Крым от 26.08.2024 № 480 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях г. Симферополя в 2024-2025 уч.г.», в целях обеспечения и создания необходимых условий для охраны и укрепления здоровья обучающихся и с целью упорядочения и совершенствования организации питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по готовой и скоропортящейся продукции на 2024/2025 уч.г. в составе:

1.1. Карплюк Т.В. – зам. директора по ВР - председатель комиссии.

Члены комиссии:

1.2. Гузар С.Н. – зав.столовой

1.3. Бычковская В.В. – медицинский работник школы.

1.4. Ромашин С.А. – заместитель директора по АХЧ.

1.5. Ковальчук О.С. – социальный педагог.

1.6. Вахонина А.В. – член Управляющего совета школы.

2. Результаты работы комиссии отражать:

2.1. В журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов, бракеража готовой кулинарной продукции.

2.2. В актах проверок (в случае выявления членами комиссии нарушений).

2.3. Справке ВШК, и отчитываться на совещание при директоре 1 раз в полугодие.

3. Председателю бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции Карплюк Т.В.:

3.1. Провести инструктивно-методическое совещание с членами комиссии с целью ознакомления с нормативно-правовой документацией по организации питания обучающихся.

3.2. Контролировать работу пищеблока.

3.3. Осуществлять текущие проверки работы пищеблока комиссией в соответствии с планом работы комиссии на 2024/2025 г.

4. Члену бракеражной комиссии – медсестре Бычковской В.В.:

4.1. Осуществлять ежедневный контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока.

4.2. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

4.3. Присутствовать при закладке основных блюд, проверять выход блюд.

4.4. Осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах.

5. Члену бракеражной комиссии – заместителю директора по АХЧ

Ромашину С.А.:

- 5.1. Осуществлять проверку складских и других помещений на пригодность хранения продуктов питания, а так же условия хранения продуктов.
6. Члену бракеражной комиссии – зав. столовой Гузар С.Н.
 - 6.1. Осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
 - 6.2. Следить за организацией работы на пищеблоке.
 - 6.3. Следить за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока.
 - 6.4. Строго контролировать сроки реализации продуктов питания и качество приготовления пищи.
7. Утвердить План работы Бракеражной комиссии на 2024-2025 уч.г. (Приложение 1)
8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Н.М. Боброва

С приказом ознакомлены:

Карплюк Т.В.

Гузар С.Н.

Ковальчук О.С.

Ромашин С.А.

Бычковская В.В.

Вахонина А.В.

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 год

На основании Положения о бракеражной комиссии школы, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «С(К)ОШ №16» осуществляется по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Проверка и заполнение бракеражного журнала.
2. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д).
3. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
4. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
5. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьной столовой. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на заседаниях Управляющего совета школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующим СанПиНом, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

Основные мероприятия на 2024-2025 год

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «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 бракеражной комиссии	Август-сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в квартал
5.	Контроль санитарно-гигиенического	Члены бракеражной	Постоянно

	состояния пищеблока.	комиссии	
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь Декабрь Март Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

Исполнитель:

Заместитель директора по ВР

Карплюк Т.В.