

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Перовская школа-гимназия имени Героя Социалистического Труда
Хачирашвили Георгия Александровича» Симферопольского района Республики Крым
ул. Школьная, 1а, с. Перово, Симферопольский район, Республика Крым, 297560,
тел. (3652) 66-90-76, 66-92-43, e-mail: perovo_uvkh@mail.ru

ПРИКАЗ

09.01.2024

№ 10-О

с.Перово

О создании бракеражной комиссии по проверке качества питания в II полугодии 2023/2024 учебного года

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37, статья 79 пункт 7), Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; СанПиН №2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 — «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 22.05.2020 № 15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», Методическими рекомендациями МР 2.4.5.0107-15 Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), приказа управления образования администрации Симферопольского района Республики Крым №1154 от 26.12.2023 «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района во II полугодии 2023/2024 учебного года», с целью укрепления здоровья детей, создания условий для предоставления качественного, сбалансированного питания учащимся приказа

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию с 09.01.2024г. в составе:

Председатель комиссии – заместитель директора по УВР Кондратенко Мария Ярославовна

Члены комиссии: Заместитель директора по УВР Валева П.Ю.;

учитель начальных классов– Юнацкая Н.Д.;

2. Утвердить следующий состав лиц, заменяющих отсутствующих членов бракеражной комиссии:

Юнацкую Н.Д. – Волчкова А.М.

Валееву П.Ю. – Гершун А.В.

3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2 полугодие 2023/2024 учебного года (приложение 1).

4. В своей работе бракеражной комиссии руководствоваться Положением о бракеражной комиссии.

5. Бракеражной комиссии:

5.1. Осуществлять контроль за качеством поступающей продукции и готовой пищи
ежедневно

5.2. Снимать пробу непосредственно из емкостей, в которых пища готовится
ежедневно

5.3. Оценивать качество готовой пищи в школьной столовой органолептическим методом
ежедневно

5.4. Изучить методику органолептической оценки пищи
до 09.01.2024г.

5.5. Давать разрешение на выдачу готовой продукции только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале о результатах оценки готовых блюд
ежедневно

5.6. Не допускать блюдо к выдаче в случае нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности до устранения выявленных кулинарных недостатков
ежедневно

5.7. Вести журнал бракеража готовой продукции установленного образца
ежедневно

5.8. Контролировать отбор и хранение суточных проб с готовой пищей
в теч. III полугодия

5. Контроль за отбором и хранением суточных проб осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе Кондратенко М.Я.

6. Назначить ответственной за качество поступающих продуктов, правильность закладки продуктов заместителя директора по воспитательной работе Кондратенко М.Я.

7. Отбор и хранение суточных проб производит заведующий производством ООО «Столичная Кулинарная Компания» Корцова А.Г.

8. Хранить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья, праздничных дней) в холодильнике при температуре +2° - +6°.

9. Суточную пробу отбирать непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда), порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.

10. Маркировать посуду с пробами с указанием даты.

11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Н.В.Крыжко

С приказом от 09.01.2024 № 10- О ознакомлены:

_____ А.В. Гершун

подпись

дата

_____ П.Ю.Валеева

подпись

дата

_____ А.М.Волчкова

подпись

дата

_____ Н.Д.Юнацкая

подпись

дата

_____ А.Г. Корцова

подпись

дата

_____ М.Я.Кондратенко

подпись

дата

План работы бракеражной комиссии на II полугодие 2023/2024 учебного года

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учётно - отчётная форма
1	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра школы, ответственная по питанию	
2	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Члены Совета по питанию	Температурная карта холодильного оборудования
3	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Сертификаты
4	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Перечень продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Члены Совета по питанию	Журнал бракеража готовой продукции
5	Контроль суточной нормы	Специальные контейнеры, температура хранения.	Ежедневно	Члены Совета по питанию	Бракеражный журнал
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
7	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель, кл.руководители	
8	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учёта отпущенной продукции	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
9	Разъяснительная работа с		1 раза в четверть	Ответственная за питание	

	педагогами				
10	Работа с родителями	Родительские собрания	1 раз в полугодие	Ответственная за питание	Протокол родительского собрания
11	Контролировать работу персонала пищеблоков в части использования средств индивидуальной защиты (мас	Внешний вид сотрудников пищеблока	Постоянно	Члены бракеражной комиссии	Акт при выявлении нарушений
12	Осуществлять постоянный контроль за мытьем посуды (столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима)	Моечный цех	Постоянно	Члены бракеражной комиссии	Акт при выявлении нарушений