

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Чернышевская средняя общеобразовательная школа»  
Раздольненского района Республики Крым

ПРИКАЗ

01.09.2023 г.

с. Чернышево

№ 292

**О создании бракеражной комиссии  
на 2023/2024 учебный год**

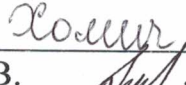

В соответствии с приказом отдела образования, молодежи и спорта Администрации Раздольненского Района Республики Крым от 01.09.2023 г. № 210 «Об обеспечении питанием обучающихся муниципальных бюджетных образовательных учреждений Раздольненского района в 2023/2024 учебном году», на основании Положения о бракеражной комиссии МБОУ «Чернышевская школа», в целях контроля за качеством приготовления пищи обучающимся, соблюдения технологического приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований


**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию продукции в следующем составе:  
Председатель комиссии – Хомич К.А., учитель биологии  
Члены комиссии: Костюк Л.И., медицинская сестра  
Вараксина В.В. – кладовщик
2. Вышеуказанной комиссии в своей работе руководствоваться Положением о бракеражной комиссии МБОУ «Чернышевская школа» утверждённым приказом МБОУ от 31.08.2023 г. № 239.
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год (приложение).
4. Возложить ответственность за работу бракеражной комиссии на учителя биологии Хомич К.А.
5. Секретарю школы Иванощук А.В. ознакомить специалистов и должностных лиц с содержанием приказа и графика под роспись.
6. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Чернышевская школа»  О.В. Ходус

С приказом ознакомлены:

Хомич К.А.   
Вараксина В.В. 

Костюк Л.И. 

**План работы  
бракеражной комиссии МБОУ «Чернышевская школа»  
на 2023-2024 учебный год»**

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии школы 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. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

**Ежемесячный контроль.**

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

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

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