



**АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА С ВНУТРИГОРОДСКИМ ДЕЛЕНИЕМ
«ГОРОД МАХАЧКАЛА»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №10» им. А.П. ГАЙДАРА**

Ул. Ю.Акаева, 69, г. Махачкала, Республика Дагестан, 367010, тел. (8722) 62-30-59 e-mail:
ОГРН 1030561000030, ИНН/КПП 0561041958/057101001, ОКПО 49166479

П Р И К А З

от 31.08.2024г.

№ 365 -«П»

О создании бракеражной комиссии по контролю за качеством пищи в школьной столовой

В соответствии со статьей 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», положением о бракеражной комиссии, программой производственного контроля МБОУ «СОШ № 10», с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель: Сердеров Р.М. – директор МБОУ « СОШ № 10»

Члены комиссии:

- Закарьяева Джавгарат – зав.столовой;
- Бучурова И.Ю. – медицинский работник школы по согласованию;
- Загирова М.Б. – ответственный за организацию питания;
- член Совета родителей.

2. Председателю бракеражной комиссии:

– составить и утвердить план работы комиссии.

3. Назначить ответственным за ведение бракеражного журнала медицинского работника школы Бучурову И.Ю.

4. Бракеражной комиссии:

- в дни работы МБОУ « СОШ № 10» контролировать качество готовых блюд, приготовленных на пищеблоке МБОУ « СОШ № 10»
 - руководствоваться в своей деятельности нормативными правовыми актами Российской Федерации, нормативными и распорядительными актами местных органов управления образованием, Уставом и Положением о бракеражной комиссии МБОУ « СОШ № 10»;
 - своевременно сообщать председателю комиссии об ухудшении здоровья и о невозможности исполнения обязанностей ввиду отсутствия в МБОУ « СОШ № 10»
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Сердеров Р.М.

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 № 10» 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.

Ежемесячный контроль

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

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

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

**План мероприятий,
реализуемых бракеражной комиссией,
в 2024-2025 учебном году**

№ 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

приказом ознакомлены: _____