

ПРИКАЗ

04.09.2024

№ 29/1

Об утверждении плана работы бракеражных комиссий

В соответствии с Положением о бракеражной комиссии МБОУ СШ № 4, утвержденном приказом директора от 12.12.2022 года № 59, в целях осуществления контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, использованием качественного ассортимента продуктов питания и качеством готовой пищевой продукции в МБОУ СШ №4

Приказываю:

1. Утвердить План работы бракеражной комиссии МБОУ СШ № 4 на 2023-2024 учебный год (далее- План работы бракеражной комиссии) (Приложение 1).
2. Котковой Татьяне Николаевне и Бадеевой Надежде Борисовне, заместителям директора по учебно-воспитательной работе, организовать работу бракеражных комиссий по осуществлению контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, использованием качественного ассортимента продуктов питания и качеством готовой пищевой продукции на пищеблоках МБОУ СШ №4 в соответствии с планом работы.
3. Коньчевой Татьяне Вячеславовне, ответственной за заполнение сайта, в срок до 06.09.2024 года выставить План работы бракеражной комиссии на сайт МБОУ СШ № 4.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ СШ № 4

Сальникова Г.В.

С приказом ознакомлены:



Бадеева Н.Б.

Коткова Т.Н.

Коньчева Т.Н.

**План работы
бракеражной комиссии МБОУ СШ № 4
на 2024-2025 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии МБОУ СШ № 4, утвержденном приказом директора от 12.12.2022 года № 59, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ СШ № 4 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия 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. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
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. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.

Проверка правил хранения продуктов и т.д

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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами.