

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ИРКУТСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ «АЛАРСКИЙ РАЙОН»
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НЕЛЬХАЙСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

Иркутская область, Аларский район, с. Апхульта ул. Октябрьская 11., тел: 8(964)540-02-65, e-mail: nelhai110@mail.ru
ОКПО 55569098, ОГРН 1028500567480, ИНН/КПП 8501003945/385101001

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

От 30.08.2024 г

№ 71/10 с. Апхульта

О бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

С целью контроля за соблюдением технологии приготовления пищи, создания благоприятных условий для организации рационального питания, обеспечения санитарно – гигиенической безопасности питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить бракеражную комиссию в следующем составе:
председатель комиссии: Ревтова Е.В. - завхоз
члены комиссии: Халбаева Е.А – зам. директора по ВР
Усанова О.О - социальный педагог школы;
2. Членам бракеражной комиссии
 - ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции.
 - в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять соответствующим актом с последующей передачей руководителю школы.
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии (приложение 1)
4. Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

/Архинчеева О.В/



План работы**бракеражной комиссии МБОУ Нельхайская СОШ 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 Нельхайская СОШ 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. Соблюдения санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
5. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
6. 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. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д
8. Норма выхода готовых блюд
9. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.
10. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, перспективным меню, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный 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.	зам. директора по ВР Халбаева Е.А	06.09.2024
2.	Проверка школьной столовой. Цель: Оценка приготовления пищи. Контроль за полнотой вложения продуктов. Выход готовых блюд. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.	завхоз Е.В Ревтова	06.09.2024
3.	Проверка школьной столовой. Цель: Санитарное состояние складских помещений школьной столовой. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов. Технология приготовления блюд. Вес порции выхода блюд.	завхоз Е.В Ревтова	19.09.2024
4.	Проверка школьной столовой: Цель: Своевременное заполнение бракеражных журналов. Состояние кухонной и столовой посуды. Наличие моющих и дезинфицирующих средств. Санитарное состояние пищеблока.	завхоз Е.В Ревтова	10.10.2024
5.	Проверка школьной столовой: Цель: Оценка приготовления пищи. Контроль за полнотой вложения продуктов. Выход готовых блюд. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.	завхоз Е.В Ревтова	15.11.2024
6.	Проверка школьной столовой: Цель: Своевременное ведение журналов на пищеблоке. Работоспособность технологического оборудования. Наличие суточных проб. Выход блюд	завхоз Ревтова Е.В	09.12.2024
7.	Проверка школьной столовой. Цель: Организация питьевого режима.	зам. директора по	17.01.2025

	Проверка состояния помещений для хранения уборочного инвентаря. Качество ежедневных уборок помещений пищеблока	ВР Халбаева Е.А	
8.	Проверка школьной столовой. Цель: Проверка правил хранения продуктов. Соблюдение температурных режимов. Норма выхода готовых блюд.	зам. директора по ВР Халбаева Е.А	12.02.2025
9.	Проверка школьной столовой. Цель: Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. Качество используемой посуды	завхоз Ревтова Е.В	20.03.2025
10.	Проверка школьной столовой. Цель: Санитарно- гигиеническое состояние пищеблока	зам. директора по ВР Халбаева Е.А	17.04.2025
11.	Проверка школьной столовой. Цель: Качество используемых продуктов (сертификаты качества). Температурный режим холодильного оборудования	зам. директора по ВР Халбаева Е.А	15.05.2025
12.	Заседание членов бракеражной комиссии по итогам деятельности комиссии: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год» (на совещании при директоре)	Члены бракеражной комиссии	Май
13.	Проверка школьной столовой. Цель: Технология приготовления блюд. Закладка и выход блюд. Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока. Медосмотр работников пищеблока	зам. директора по ВР Халбаева Е.А	Июнь