

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА СМОЛЕНСКА
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 24» ГОРОДА СМОЛЕНСКА
(МБОУ «СШ № 24»)

ПРИКАЗ

02.09.2024

№ 163 - ОД

Смоленск

О бракеражной комиссии
на 2024/2025 учебный год


Руководствуясь ст. 28 Федерального Закона от 27.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», пунктом 3.21. Устава школы, утверждённого Постановлением Администрации города Смоленска от 26.06.2015 № 1154-адм (с изменениями от 24.06.2016 № 72; от 15.03.2019 № 632-адм; от 11.04.2022 № 919-адм), в целях обеспечения использования качественного ассортимента продуктов питания, осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке п р и к а з ы в а ю :


1. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2024/2025 учебный год:
 - председатель комиссии – А.В. Кожанова – заместитель директора;
 - члены комиссии – М.В. Бабичева – ответственный за организацию питания; Е.Ф. Барышева – социальный педагог, Л.Л. Титенкова, председатель ПО, фельдшер школы;
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024/2025 учебный год (приложение).
3. Председателю бракеражной комиссии А.В. Кожановой обеспечить проведение ежедневной проверки качества продукции с записью в журнал.
4. Членам бракеражной комиссии проводить мероприятия в соответствии с планом работы.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.


Директор МБОУ «СШ № 24»


С приказом ознакомлены 02.09.2024

 Е.Ф. Барышева

 Л.Л. Титенкова

 Е.В. Ботулева

 А.В. Кожанова

 М.В. Бабичева

П Л А Н
работы бракеражной комиссии МБОУ «СШ № 24»
на 2024/2025 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «СШ № 24» организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия ежедневно производит снятие бракеражной пробы.
2. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.).
3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм работниками пищеблока.
4. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
5. Проверка наличия контрольного блюда.
6. Взятие проб из общего котла.
7. Замер температуры выдаваемых блюд (2 раза в месяц)

• **Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены.
2. Проверка состояний помещений пищеблока, мест для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдение температурного режима холодильной витрины и холодильника.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов и организации питания обучающихся. Проверка качества используемой посуды, сервировочного инвентаря.

Результаты фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.