

**ПРИКАЗ**

02.05.2023

№ 15-од

г. Новосибирск

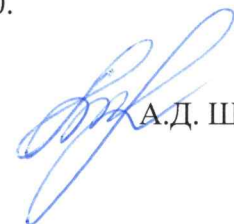
**О создании бракеражной комиссии  
по контролю за качеством пищи  
в школьной столовой**

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 МАОУ СОШ № 220, с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции,




ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию в следующем составе:  
Председатель:  
- Вершинину Наталью Леонидовну, ответственный за организацию питания;  
Члены комиссии:  
– Цыганкова Нина Сергеевна – заведующая столовой;  
– Давыдова Юлия Андреевна, заместитель директора по ВР;  
– Трай Юрий Юрьевич, член Совета родителей.
2. Председателю бракеражной комиссии Вершининой Н.Л. составить и утвердить план работы комиссии.
3. Назначить ответственным за ведение бракеражного журнала заведующую столовой Цыганкову Н. С.,
4. Бракеражной комиссии:  
– в дни работы МАОУ СОШ № 220 контролировать качество готовых блюд, приготовленных на пищеблоке МАОУ СОШ № 220;  
– руководствоваться в своей деятельности нормативными правовыми актами Российской Федерации, нормативными и распорядительными актами местных органов управления образованием, Уставом и Положением о бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 220;  
– своевременно сообщать председателю комиссии об ухудшении здоровья и о невозможности исполнения обязанностей ввиду отсутствия в МАОУ СОШ № 220.
5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

  
А.Д. Шмакова

С приказом ознакомлены:

 Н.С. Цыганкова  
 Н.Л. Вершинина  
 Ю.А. Давыдова  
 Ю.Ю. Трай

**План  
работы бракеражной комиссии  
на 2022-2023 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 МАОУ СОШ № 220 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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

**План мероприятий,  
реализуемых бракеражной комиссией,  
в 2022-2023 учебном году**

<b>№ п/п</b>	<b>Название мероприятия</b>	<b>Ответственные</b>	<b>Сроки</b>
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 2022-2023 учебный год»	председатель комиссии	май
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.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	члены бракеражной комиссии	постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	члены бракеражной комиссии	май