



ТЮМЕНСКАЯ ОБЛАСТЬ
ОКТЯБРЬСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АНДРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ПРИКАЗ

от 31.08.2022 г.

№ 572- од

О создании бракеражной комиссии

В целях обеспечения контроля за питанием обучающихся в школьной столовой, проверки качества приготовления завтраков и обедов в 2022-2023 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - Бусыгина О. Н. – заместитель директора по АХЧ
 - Колмыкова Е. В. – заведующий производством
 - Власовой Н. А. – медицинский работник ЦРБ
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в МБОУ «Андринская СОШ» (Приложение № 1).
3. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год (Приложение № 2).
4. Членам бракеражной комиссии ежедневно проверять качество продуктов, поступающих на пищеблок и качество приготовленной пищи, проводя соответственные отметки в бракеражных журналах.
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

О. М. Федоренко

С приказом ознакомлены:

Бусыгина О. Н. _____ «__» _____ 2022 года
Колмыкова Е. В. _____ «__» _____ 2022 года
Власовой Н. А. _____ «__» _____ 2022 года

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении
«Андринская средняя общеобразовательная школа»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее положение о бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Андринская средняя общеобразовательная школа» (Далее – Положение) разработано в целях контроля за качество приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Андринская средняя общеобразовательная школа» (далее - Школа).

1.2. Школьная бракеражная комиссия (далее – Комиссия) в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом Школы и локальными актами Школы.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ КОМИССИИ

Основными задачами Комиссии являются:

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке школы.
- 2.5. Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- 2.6. Обеспечение пищеблока школы качественными продуктами питания, имеющими сертификат качества.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ

3.1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

3.2. Осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
- за соответствием рационов питания утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой.

3.3. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

3.4. Вносит администрации Школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

3.5. Оказывает содействие администрации Школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

3.6. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

3.7. Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

4. СОДЕРЖАНИЕ И ФОРМЫ РАБОТЫ

4.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.

4.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа (Приложение 1).

5. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

5.1. Комиссию возглавляет директор или заместитель директора школы.

5.2. В состав Комиссии входит:

- педагогический работник;
- медицинский работник школы;
- шеф-повар или заведующий производством.

6. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

6.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

6.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

6.3. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

6.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

6.5. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

**План
работы бракеражной комиссии
на 2022-2023 учебный год
МБОУ «Андринская средняя общеобразовательная школа»**

№ п/п	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	Контроль за соблюдением санитарно гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	Ежедневно	Колмыкова Е. В.
2	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания	Еженедельно	Бусыгина О. Н. Колмыкова Е. В.
3	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	Еженедельно	Колмыкова Е. В. Власова Н.А.
4	Контроль за правильностью составления меню-раскладок	Ежедневно	Колмыкова Е. В. Власова Н.А.
5	Контроль организации работы на пищеблоке	Ежедневно	Бусыгина О. Н. Колмыкова Е. В. Власова Н.А.
6	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	Ежедневно	Колмыкова Е. В. Власова Н.А.
7	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Бусыгина О. Н. Колмыкова Е. В. Власова Н.А.
8	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд;	Ежедневно	Колмыкова Е. В. Власова Н.А.
9	Проведение органолептической оценки готовой пищи	Ежедневно	Колмыкова Е. В. Власова Н.А.
10	Контроль витаминизации блюд	Ежедневно	Власова Н.А.
11	Ведение бракеражных журналов	Ежедневно	Колмыкова Е. В. Власова Н.А.