

МБОУ «Ключевская СОШ»
(наименование организации)

Форма по ОКУД	Код
по ОКПО	0301022

ПРИКАЗ (распоряжение)	Номер документа	Дата составления
	77	04.09.2020г.

«О назначении бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год»

С целью организации контроля за работой школьной столовой, обеспечения обучающихся качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья школьников, приказываю:

1. Назначить бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающих продуктов, за соблюдением условий их хранения и сроков реализации. Качеством подготовки пищи и сроков ее реализации в следующем составе:
председатель комиссии: Петрова В.А., директор школы.
члены комиссии: Новикова С.Д., ответственная за организацию питания участников образовательного процесса;
Иванова А.С., член родительской общественности;
Гуленкова Л.И. член родительской общественности;
Иванова Н.Б., медицинская сестра детского кабинета ФАП.
2. Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.
3. Членам бракеражной комиссии в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд.
4. Работникам пищеблока, шеф-повару оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверок.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

директор
(должность)



(личная подпись)

Петрова В.А.

(расшифровка подписи)

План работы

бракеражной комиссии МБОУ «Ключевская СОШ»

на 2020-2021 учебный год

На основании Приказа № 77 от 04.09.2020г. «О назначении бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год», основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии организована по следующим направлениям:

- **Ежедневный контроль**

- Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
- Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
- За соблюдением технологии приготовления пищи.
- За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
- Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
- Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.

- Взятие проб из общего котла.

- **Ежемесячный контроль**

- Организация питьевого режима, уголков гигиены.
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
- Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды.
- 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.

План работы бракеражной комиссии на 2020-2021 учебный год.

№	Название мероприятия	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.	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Сентябрь, Д екабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие учебного года».	Декабрь
10	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020-2021 учебный год»	Май