

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Юная средняя общеобразовательная школа Оренбургского
района»

муниципальная организация

Форма по ОКУД

Код

по ОКПО

ПРИКАЗ

Номер документа	Дата составления
205	29.08.2024

О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

- Создать бракеражную комиссию в составе:
председатель: Личманюк Е.В. – шеф-повар
члены комиссии:
Вирич Н.А. - заместитель директора по ВР
Панчук Г.Ф. – завхоз школы
- Утвердить план работы комиссии на 2024-2025 учебный год (приложение 1).
Срок: до 10 сентября 2024 года.
- Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
- Еженедельно представлять директору отчет о результатах проведенной работы.
- Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии ОО, утвержденным ОО.
- Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Руководитель организации

Директор

должность



Т.В.Попенова

подпись

С приказом (распоряжением) работники ознакомлены

подпись

и 29

08

2024 г.

План работы бракеражной комиссии

муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Юная
средняя общеобразовательная школа Оренбургского района»
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 «Юная СОШ» 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. 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 обучающихся.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. 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 рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Юная СОШ»
_____ Т.В.Попенова

План работы бракеражной комиссии
МБОУ «Юная СОШ»
на 2024-2025 учебный год

№ п/п	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.	Члены бракеражной комиссии	Август
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
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	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023- 2024 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь

10	Правила хранения овощей, Сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май