

Ханты - Мансийский автономный округ - Югра
(Тюменская область)

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «АГАНСКАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
СРЕДНЯЯ ШКОЛА»**

ПРИКАЗ

от 30.08.2023 № 10-П

О создании бракеражной комиссий и назначении ответственного за организацию питания в МБОУ «Аганская ОСШ» в 2023/2024 учебном году

В целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества доставки продуктов, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздачи пищи,

Приказываю:

1. Ответственным за организацию питания в учреждении (школа, дошкольные группы) назначить шеф-повара Тылчину Ксению Викторовну.

2. Создать бракеражные комиссии в следующем составе с 01.09.2023 по 31.08.2024:

2.1. Бракеражная комиссия школьного пищеблока:
Чухрай Ю.И., заместитель директора;
Тылчина К.В., шеф-повар;
Козлова А.А., повар;
Малькова С.А., медицинский работник (по согласованию);

2.2. Бракеражная комиссия дошкольных групп:
Малачлы Г.В., воспитатель;
Малькова С.А., медицинский работник (по согласованию);
Шиленко А.А., повар;
Счисленок Е.И., воспитатель

3. Комиссии проводить:

3.1. Ежедневный контроль
снятие бракеражной пробы;
оценку 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 работниками пищеблока;

соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;

наличия контрольного блюда и суточных проб;

взятие проб из общего котла.

3.2. Ежемесячный контроль:

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 обучающихся. 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;

заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи.

4. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год (приложение 1).

5. Шеф-повару Тылчиной К.В. ежеквартально представлять директору отчет о результатах проведенной работы по организации питания школы и дошкольных групп.

6. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии и Правилами бракеража пищи МБОУ «Аганская ОСШ», СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТ

7. Ответственность за выполнением приказа возложить на шеф-повара Тылчину К.В.

8. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Подписано цифровой подписью: Шакун
Татьяна Викторовна
DN: cn=Шакун Татьяна Викторовна, o=МБОУ
"Аганская общеобразовательная средняя
школа", ou, email=shakuns@yandex.ru, c=RU
Местонахождение: МБОУ "Аганская ОСШ"
Дата: 2022.01.14 16:40:39 +05'00'

Шакун Татьяна
Викторовна

Т.В. Шакун

**План
работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год**

| № п/п | Мероприятия | Сроки выполнения | Ответственный |
|------------------|---|------------------------------------|--------------------------------------|
| 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 | Директор школы |
| 2. | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд | Ежедневно | Члены комиссии |
| 3. | Контроль сроков реализации продуктов | 1 раз в неделю | Члены комиссии |
| 4. | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд | Постоянно | Шеф-повар, старший воспитатель |
| 5. | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока | Постоянно | Члены комиссии |
| 6. | Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря | Сентябрь, декабрь, март, май | Члены комиссии |
| 7. | Контроль взвешивания порций, правил хранения продуктов, температурного режима | Октябрь | Члены комиссии |
| 8. | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов | Ноябрь | Члены комиссии |
| 9. | Отчет на Совете учреждения о проделанной работе комиссии | Декабрь | Шеф-повар |
| 10. | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока | Январь | Члены комиссии |
| 11. | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточных проб, маркировка банок | Февраль | Члены комиссии |
| 12. | Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся, по весу с контрольной порцией | Март | Члены комиссии |
| 13. | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц | Март | Члены комиссии |

| № п/п | Мероприятия | Сроки выполнения | Ответственный |
|------------------|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| | перед приготовлением | | |
| 14. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд | Апрель | Члены комиссии |
| 15. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря | Май | Члены комиссии |
| 16. | Разъяснительная работа с педагогами, воспитателями | 3 раза в год | Шеф-повар, старший воспитатель |
| 17. | Работа с родителями (на общих родительских собраниях) | 2 раза в год | Шеф-повар, старший воспитатель |
| 18. | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2023-2024 учебный год» | Май | Директор школы |