

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение "СОШ № 15" г.о.Нальчик

Подписано электронной подписью

28.08.2024 16:46

директор

Бачиева Фатимат Ахматовна

0711042022-10-1728283781-20241007-280-1-0949-41



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ МЕСТНОЙ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК
МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №15»

ГОРОДСКОГО ОКРУГА НАЛЬЧИК КАБАРДИНО – БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ПРИКАЗ

от 28 августа 2024г.

№61-ОД

«О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год и утверждении плана работы»

В соответствии с федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и нормативными правовыми актами, регулирующими вопросы организации питания обучающихся, **приказываю:**

1. Создать в МКОУ «СОШ №15» бракеражную комиссию в составе:

- Аппаевой М.М. – заместителя директора по ВР, председатель комиссии;
- Бачиевой А.А.- социального педагога, секретарь;
- Гуртуевой З.Х.- медсестры МКОУ «СОШ №15»;
- Кучмезовой Э.М.-председателя родительского комитета;
- Базиева Р.Х. - члена Управляющего Совета.

2. Установить сроки работы комиссии с 01.09.2024г. по 26.05.2025г.

3. Утвердить план работы бракеражной комиссии (приложение №1).

4. Гуртуевой З.К., медсестре, членам комиссии ежедневно заносить в Журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

5. Закрепить за бракеражной комиссией следующие полномочия:

- осуществлять контроль за соответствием готовой продукции утвержденному ежедневному меню;
 - осуществлять контроль за соблюдением норм состава и выхода блюд, за доброкачественностью готовой продукции;
 - проводить снятие проб и записывать в бракеражном журнале результаты оценки готовых блюд и разрешать (запрещать) их к выдаче;
 - проверять маркировку и сроки годности поставляемых продуктов.
6. Утвердить перечень вопросов, которые необходимо отразить при проверке работы столовой бракеражной комиссией:
- санитарно-гигиеническое состояние;
 - наличие меню;
 - наличие продуктов, сертификация, сроки их реализации;
 - закладка продуктов;
 - выход блюд согласно весовой нормы;
 - количество питающихся детей;
 - проводить ежедневную проверку работы столовой.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ «СОШ №15»

Ф.А.Бачиева



Приложение №1
к приказу №61-ОД от 28.08.24г.

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками столовой, работа бракеражной комиссии в МКОУ «СОШ №15» 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 выдаче.
5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками столовой.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками столовой.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима.
2. Проверка состояния помещений раздаточной столовой, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений раздаточной столовой.
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 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 школьной столовой. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях по организации питания школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственный
1.	Проверка готовности пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года.	август	Председатель комиссии, члены бракеражной комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии

5.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим	1 раз в месяц	Члены комиссии
6.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	постоянно	Члены комиссии
7.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, наличия суточных проб, маркировки банок и кухонного инвентаря.	постоянно	Председатель, мед. работник
8.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды.	постоянно	Члены комиссии
9.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	постоянно	Члены комиссии
10.	Разъяснительная работа с педагогами	постоянно	Председатель комиссии, мед. работник
11.	Работа с родителями (на общих и классных родительских собраниях, индивидуальная)	2 раза в год	Председатель комиссии, мед. работник