

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»

АРТЕМОВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

692759, Приморский край, г. Артем, ул. Чайковского, д. 53

тел. 4233741050, e-mail: mousoh_6@mail.ru

ОГРН 1022500529204 ИНН 2502018044 КПП 250201001

ПРИКАЗ

от 07 февраля 2022 года

г. Артем

№ 12-о

Об утверждении нового состава бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 6 в 2021-2022 учебном году

В целях реализации мер, направленных на улучшение организации питания обучающихся, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МБОУ СОШ № 6

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. С 07.02.2022 утвердить бракеражную комиссию в новом составе:

председатель комиссии – Фадеева Виталина Михайловна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе;

члены комиссии:

— Новикова Ольга Петровна, заместитель директора по воспитательной работе;

— Коваленко Надежда Вячеславовна, учитель, председатель профкома;

— Огнева Ирина Владимировна, член родительского комитета 7б класса;

— Пак Виктория Сергеевна, член родительского комитета 9а класса

— Гуроваская Ольга Юрьевна, член родительского комитета 1б класса;

— Юкачёва Нина Николаевна, член родительского комитета 1б класса;

— Перчун Екатерина Александровна, член родительского комитета 1б класса.

2. Установить срок работы бракеражной комиссии с 07.02.2022 по 31.05.2022.

3. Утвердить План работы бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 6 на 2021-2022 учебный год (Приложение 1).

4. Членам комиссии:

4.1. Ежедневно проверять санитарное состояние пищеблока.

4.2. Своевременно проводить бракераж готовой продукции (горячие завтраки, выпечка, обеды для ГПД) с соответствующей записью в журнале «Журнал бракеража готовых блюд».

4.3. Контролировать соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования, соблюдение правил производственной санитарии, пожарной и электробезопасности, правил личной и общественной гигиены.

4.4. Следить за соблюдением режима доставки готовой продукции и накрытием столов.

4.5. Контролировать соблюдение меню-раскладки, качество продуктов питания, наличие сертификатов на продукты питания, нормы выхода готовых блюд.

4.6. Следить за своевременностью отбора суточных проб готовой продукции.

4.7. В случае некачественной поставки продукции своевременно информировать администрацию общеобразовательного учреждения и составлять соответствующие акты.

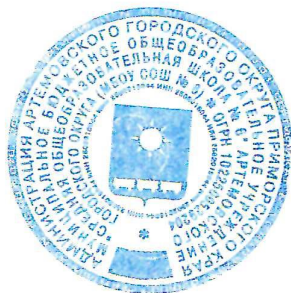
5. Считать утратившим силу приказ МБОУ СОШ № 6 от 04.08.2021 № 44-о «О создании бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 6 на 2021-2022 учебный год» с 07.02.2022.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Т.Н. Кулакова



План работы бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 6 на 2021-2022 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 СОШ № 6 организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

- Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
- Оценка 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 здоровья.
- 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.

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	4 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в четверть	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд, занесение данных в бракеражный журнал	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии шеф-повара
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, занесение данных в бракеражный журнал	1 раз в неделю	Председатель комиссии Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии Члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	2 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Отчет о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии