

РЕСПУБЛИКА ДАГЕСТАН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«Гергебильская средняя общеобразовательная школа №2»

Приказ

№01-05/19

от 28.09.2020г.

«О создании бракеражной комиссии»

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию (далее – комиссия) в составе:

Председатель комиссии: Магомедова С.Д. - директор МКОУ ГСОШ №2

Члены комиссии:

1. Мусаева Рахмат Омаровна, медицинская сестра
2. Абасова Патимат Багавудиновна, повар
3. Тажудинова Хадижат Мирзаевна – соц.педагог
4. Магомедов Шамиль магомедович - завхоз.

2. Членам комиссии:

2.1. ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи;

2.2. ежеквартально предоставлять директору отчёт о результатах проведённой работы

3. Утвердить положение о бракеражной комиссии Приложение 1.

4. Утвердить план работы бракеражной комиссии приложение 2.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор ГСОШ №2 Магомедова С.Д.



№	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель 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.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищевого зала	постоянно	Председатель, медицинский работник
7.	Разъяснительная работа педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник

Приложение 1
к приказу от 28.08.2020г



8.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год
9.	Счет на совещаниях при директоре о проделанной работе комиссии	декабрь, май

ПЛАН

работы бракеражной комиссии

МКОУ «Гергебильская СОШ №2» на 2020-2021 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель 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.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Председатель, медицинский работник
7.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник

8.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9.	Отчет на совещании при директоре о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии

II. Организация работы в МКОУ «Гертебильская СОШ №2»

I. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Примерная схема комиссии создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет деятельность руководствуясь СанПиН 2.1.5.2409-08, СанПиН 2.1.5.2687-10, Санитарными требованиями, требованиями к условиям питания. Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. №24 «Об мерах по совершенствованию санитарно-микробиологического контроля за организацией питания в образовательных учреждениях».

II. Основные задачи

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Организация гигиенического питания.

III. Содержание и формы работы

3.1. Бракеражная комиссия проводится организационным методом.

3.2. Бракеражная комиссия проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовое блюдо и кулинарные изделия.

3.3. Системная бракеражная проба осуществляется за 30 минут до начала разлива готовой пищи.

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно массу в котле.

3.5. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была выявлена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что привело к себе ухудшение условий работы и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия претерпевает наличие суточных проб.