

**ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ  
ПЕНЗЕНСКОГО РАЙОНА ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа им. М.Ю. Лермонтова с.Засечное  
(МБОУСОШ им. М.Ю. Лермонтова с.Засечное)**

**П Р И К А З**

«31» августа 2023 г.

№ \_\_\_\_\_

с. Засечное Пензенского района

**О создании бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год**

В целях осуществления контроля над организацией питания обучающихся, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой на основании норм СанПиНа 2.4.5.2409-08

**п р и к а з ы в а ю:**

1.Создать бракеражную комиссию в составе:

-председатель: Бессеребренникова М.Г -И.о. директора школы

-члены комиссии: - Усманова Н.И. - медицинская сестра (по согласованию с ЦРБ Пензенского района)

- Воробьева Н.А., Евдокимова Е.В.- заместители директора по ВР, ответственные за организацию горячего питания

- Жукова М.Н.– (по согласованию с ИП Белоусов Н.А.) заведующая производством

2.Регламентировать работу бракеражной комиссии в соответствии с Положением о бракеражной комиссии.

3.Утвердить план работы комиссии на 2023-2024 учебный год (Приложение 1)

4. Вменить в обязанности комиссии:

- Ежедневное проведение органолептического анализа приготовленной пищи, с внесением записи результата проб в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- В случае обнаружения нарушений незамедлительно проинформировать директора школы;
- Каждую четверть предоставлять директору школы о результатах работы.

5.Контроль за исполнение данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора:

М.Г.Бессеребренникова

**План работы**  
**бракеражной комиссии МБОУСОШ им.М.Ю.Лермонтова с.Засечное**  
**на 2023-2024 учебный год**

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУСОШ им.М.Ю.Лермонтова 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.Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока ( в т.ч. в условиях сохранения риска распространения коронавирусной инфекции (COVID-19)
- 6.Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб
8. Проверка организации питьевого режима

**Ежемесячный контроль**

- 1.Организация питьевого режима
- 2.Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
- 3.Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
- 5.Контроль качества обработки и мытья посуды
- 6.Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов