

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 2 г. Шагонар.**

668210, г. Шагонар, ул. Саяно-Шушенская 10, тел.: 8 (394-36) 2-27-61,

e-mail: shagonar_sosh2@mail.ru

ПРИКАЗ № 266/1-02

г. Шагонар

от 01.09.2023г.

«О создании бракеражной комиссии по контролю за работой школьной столовой на 2023 - 2024 учебный год»

В целях осуществления контроля организации горячего питания школьников, качества доставляемых продуктов и соблюдения технологии приготовления пищи, санитарно-гигиенических требований в столовой школы,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2023 - 2024 учебный год (Приложение 1).
2. Утвердить положение о бракеражной на 2023 – 2024 учебный год (Приложение 2).
3. Составить План работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год (Приложение 3).
4. Бракеражной комиссии:
 - осуществлять постоянный контроль за организацией и качеством питания обучающихся в соответствии с согласованными в установленном порядке меню и режимами работы общеобразовательной организации;
 - организовать эффективную работу по контролю качества поступающих в школу продуктов питания, исключая поставку фальсифицированной продукции;
 - обеспечить условия для родительского контроля за организацией горячего питания учащихся школы по согласованию с администрацией школы.
5. Возложить ответственность на классных руководителей за:
 - проведение работы по формированию культуры здорового питания с учетом возрастных и индивидуальных особенностей и условий обучения детей;
 - безопасное сопровождение и пребывание детей в столовой;
 - ежедневное заполнение табеля посещаемости.
6. Работа бракеражной комиссии регламентируется в соответствии с утвержденным положением о бракеражной комиссии ОУ.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:  /Чадамба Г.Г./



ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к приказу №266/1-ОД от 01.09.2023г.

«Утверждаю»
Директор МБОУ СОШ №2 г. Шагонар
/Чадамба Г.Г./

**Состав бракеражной комиссии
МБОУ СОШ №2 г. Шагонар
на 2023 – 2024 учебный год**

Председатель комиссии: Чадамба Г.Г. - директор школы

Члены комиссии:

Дептиз-оол Ч.Ч. – фельдшер школы

Монгуш Л.Т. – зав. складом

Дондар Ч.С. – старший повар

Хуурак Е.К. – ЗДУВР начальных классов

Доржукай А.С-Д. – ответственная за питание

Сат А.А. – ответственная за питание детей с ОВЗ

Тюлюш Д.А. – председатель профкома школы

Дамба С.С. – представитель родительской общественности школы

Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты оценки приготовленной пищи. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии ОУ, утвержденным ОУ.

С приказом ознакомлены:

Доржукай А.С-Д.
Дондар Ч.С.
Монгуш Л.Т.
Дептиз-оол Ч.Ч.

Приложение №2 к приказу

№ 266/1 – ОД от 01.09.2023г.

«Утверждаю»
Директор МБОУ СОШ №2 г. Шагонар

/Чадамба Г.Г./



ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

I. Общее положение

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии в МБОУ СОШ №2 г. Шагонара (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, утвержденные постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения», сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г. 3 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», и другими нормативными актами.

II. Управление и структура бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на учебный год.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3-х человек: медицинский работник, старший повар пищеблока, представители администрации и педагогического коллектива образовательного учреждения.

2.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

III. Основные задачи бракеражной комиссии

3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.5. Организация полноценного питания.

IV. Содержание и формы работы бракеражной комиссии

4.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.

4.2. Бракераж готовой продукции проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

4.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле .

4.5. Оценка «к реализации разрешается» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям. Оценка «к реализации не допущено» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

4.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии.

4.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

V. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия обязана:

- проводить бракераж готовой продукции;
- осуществлять контроль за работой столовой;
- проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде;
- контролировать выход готовой продукции;
- контролировать наличие суточных проб;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам ;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие блюд и соблюдение цикличного меню;
- проверять соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- следить за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.

VI. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда; время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения .

5.4. Хранится бракеражный журнал на пищеблоке.

**План мероприятий,
реализуемых бракеражной комиссией
в 2023-2024 учебном году**

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на 2023-2024 учебный год»	председатель комиссии	август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	члены комиссии	1 раз в неделю
3.	Контроль сроков реализации продуктов	члены комиссии	ежедневно
4.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	члены бракеражной комиссии	ноябрь
5.	Заседание членов бракеражной комиссии «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2023-2024 учебного года»	члены бракеражной комиссии	декабрь
6.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
7.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	члены бракеражной комиссии	постоянно
8.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	члены бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь, март, май
9.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов	члены бракеражной комиссии	октябрь
10.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	члены бракеражной комиссии	ноябрь
11.	Заседание членов бракеражной комиссии «Анализ работы комиссии за год»	члены бракеражной комиссии	май