

КАБАРДИНО-БАЛКАРСКАЯ РЕСПУБЛИКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД» с.п.БАКСАНОНОК
БАКСАНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
КАБАРДИНО - БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

с.п. Баксаненок , ул.Березгова,172

тел.(886634)36-3-04

«31» августа 2023г.

Приказ

№ 49.

**« О создании бракеражной комиссии
МКОУ НШДС с.п.Баксаненок».**

В соответствии со статьей 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Положением о бракеражной комиссии, Программой производственного контроля МКОУ НШДС с.п.Баксаненок, с Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами действующих Сан ПиН, с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции,-

приказываю:

1. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию в следующем составе:
Председатель : Тхакахова Р.Э., ответственный за организацию горячего питания;
Члены комиссии:
 - Абрегова Е.Б. – заведующий производством;
 - Карданова А.А. - медсестра;
 - Багова М.Л. - член Совета родителей.
2. Председателю бракеражной комиссии:
 - составить и утвердить план работы комиссии:
(Приложение № 1)
3. Назначить ответственным за ведение бракеражного журнала работника ОУ - Озову Р.Х.- завхоза.
4. Бракеражной комиссии:
 - в дни работы ОУ контролировать качество готовых блюд, приготовленных на пищеблоке ОУ;
 - руководствоваться в своей деятельности нормативными правовыми актами Российской Федерации, нормативными и распорядительными актами местных органов управления образованием, Уставом и Положением о бракеражной комиссии ОУ;

- своевременно сообщать председателю комиссии об ухудшении здоровья и о невозможности исполнения обязанностей ввиду отсутствия в ОУ.

5. Контроль за выполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ НИЦДС

С.С.Хашкулова

С приказом ознакомлены:

Р.Э.Тхакахова

Е.Б. Абрегова

Р.Х. Озова



**План
работы бракеражной комиссии
МКОУ НШДС с.п.Баксаненок
на 2023 - 2024 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 МКОУ НШДС с.п.Баксаненок 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. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль:

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

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы пищеблока ОУ.

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

№/№ 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 уч. год»	председатель комиссии	август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	члены комиссии	2 раза 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