

### П Р И К А З

31.08.2023

№ 316

г. Керчь

### Об организации работы бракеражной комиссии в 2023-2024 учебном году

С целью осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по организации питания детей: качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использованием ассортимента продуктов питания и школьников соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении, раздаче пищи, накрытия и уборки столов в обеденном зале школьной столовой, а также сохранении и укреплении здоровья

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за организацией питания и организационно-методической оценке готовой пищи в следующем составе:

**Председатель комиссии:** Потарская Е.В., заместитель директора по УВР  
**Члены комиссии:**

Калитенко И.Н. - классный руководитель 3-Б класса

Дюма Н.С. - представитель родительской общешкольной ответственности 2-А кл.

Дюба Е.В. - зав. производством.

2. Членам бракеражной комиссии:

2.1 ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.

2.2 в соответствии с планом, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания

и готовых блюд. Данные проверки оформлять соответствующим актом с последующей передачей руководителю школы.

3. Работникам пищеблока, выполняющей столовой оказывать содействие членам бракеражной комиссии во время проверки.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора

А.С. Карташева



Подпись

Фамилия

Е.В. Потарская

И.Н. Калитенко

Е.В. Дюба

Н.С. Дюма

Дата

31.08.2023

31.08.2023

31.08.2023

Приложение № 1  
к приказу № 3/6 от 31.08.2023г.

План работы бракеражной комиссии на 2023 - 2024 учебный год

№/п	Мероприятие	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в неделю	Члены комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов и соответствие их примерному меню и технологической карте	Ежедневно	Ответственный за организацию питания в присутствии с представителем исполнителя на пищеблоке
4.	Соблюдение пищеблоке «товарного» соседства в холодильном оборудовании	Ежедневно	
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль наличия суточной пробы	Ежедневно	Члены комиссии
7.	Органолептическая оценка готовой продукции (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.)	Ежедневно перед каждым приемом пищи	Члены комиссии
8.	Проверка при выдаче питания с пищеблока соответствия выхода блюд по количеству обучающихся	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
9.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии
10.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работников пищеблока	Ежедневно	Члены комиссии