

Код
0301001
53021031

ПРИКАЗ

02.09.2024

№ 01-12-169

**О создании бракеражной комиссии МАОУ СШ №139  
на 2024-2025 учебный год**

В соответствии со статьями 28,41 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях обеспечения сохранности здоровья обучающихся МАОУ СШ №139, повседневного контроля за качеством приготовления пищи в школьной столовой

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию на 2024-2025 учебный год в составе:  
Бекасова Е.В, ответственного за организацию питания в МАОУ СШ №139,  
Князева Н.А., заведующая производством.
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год  
(Приложение 1)
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы



А.Г. Сафронова

**План работы  
бракеражной комиссии  
МАОУ СШ № 139  
на 2024-2025 учебный год**

Виды контроля	Периодичность контроля
Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, и т.д.)	Ежедневно
Соблюдение технологии приготовления пищи	
Полнота вложения продуктов при приготовлении	
Соблюдение санитарно- гигиенических норм работниками пищеблока	
Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока	
Наличие контрольного блюда и суточных проб	
Взятие проб из общего котла	
Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах	Ежемесячно
Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;	
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока	
Соблюдение температурных режимов хранения продуктов	
Контроль качества обработки и мытья посуды	
Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся	
Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря	
Проверка правил хранения продуктов и т.д.	

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными нормами и правилами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.