

ПРИКАЗ

28 августа 2022 г.

№ 57-1

«О создании бракеражной комиссии
на 2023-2024 учебный год»

В целях осуществления контроля над организацией питания школьников, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой на основании норм СанПиНа при организации питания

приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию на 2023-2024 учебный год в следующем составе:
ответственная за организацию питания участников образовательного процесса : - Сурдина И.В.,
член комиссии: - Сухоносова Е.В., старший повар;
- Косолапова С.А.- медицинский работник школы.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.
3. Утвердить основные обязанности членов бракеражной комиссии:
 - ведение бракеражного журнала готовой продукции;
 - бракераж (оценка качества) всех блюд и кулинарных изделий до начала их реализации (внешний вид, вкус, аромат, консистенция);
 - сравнение веса блюда, указанного в меню и веса этого блюда на раздаче;
 - проверка копий сертификатов на полученную от поставщиков продукцию.Все замечания и предложения членов бракеражной комиссии в письменном виде подавать директору школы.
4. Утвердить план бракеражной комиссии.
5. Бракеражной комиссии строго руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, утвержденным настоящим приказом.
6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

А.А. Белоногова

План работы бракеражной комиссии на 2023 - 2024 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно - гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии 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. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно - гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль.

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

Результаты проверок фиксируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях при директоре.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется нормами СанПин, сборниками рецептур, технологическими картами

