МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6 ИМ. В.А.ГОРИШНЕГО»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

ПРИКАЗ

«01» сентября 2023 г. № 509

О создании бракеражной комиссии по проверке качества питания на 2023/2024 учебный год

Согласно Федеральному Закону от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закону Республики Крым от 21 августа 2014 года № 54-ЗРК «Об основах местного самоуправления в Республики Крым», Приказу Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым от 22.01.015 г. №3/2 "Об утверждении предельных наценок на продукцию (товары), реализуемую предприятиями общественного питания в общеобразовательных школах, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях на территории Республики Крым", Постановлению Правительства Российской Федерации от 07 марта 1995 года № 239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)», в соответствии с Федеральным законом от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", Постановления Главного государственного санитарного и врача РФ от 30.06.2020 №16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Создать бракеражную комиссию с 01.09.2023 г. в составе:

Председатель комиссии директор Клименко И.А.

Члены комиссии:

- А.В. Царук –социальный педагог;
- Л.И. Шаповалова – медицинская сестра;
- И.Л. Филатова – заместитель директора по УВР;
- О.С. Осадчая – заместитель директора по АХЧ.

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2023/2024 учебный год (приложение 1).

3. Бракеражной комиссии:

3.1. Осуществлять контроль за качеством поступающей продукции и готовой пищи ежедневно

3.2. Снимать пробу непосредственно из емкостей, в которых пища готовится ежедневно

3.3. Оценивать качество готовой пищи в школьной столовой органолептическим методом ежедневно

3.4. Изучить методику органолептической оценки пищи до 01.09. 2023 г.

3.5. Давать разрешение на выдачу готовой продукции только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале о результатах оценки готовых блюд

ежедневно

3.6. Не допускать блюдо к выдаче в случае нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности до устранения выявленных кулинарных недостатков

ежедневно

4. Контроль за отбором и хранением суточных проб осуществляет медицинская сестра Шаповалова Л.И.

5. Хранить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья, праздничных дней) в холодильнике при температуре +2° - +6°.

6. Суточную пробу отбирать непосредственно после привоза пищи (все готовые блюда), порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.

7. Маркировать посуду с пробами с указанием даты.

8. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Клименко Ирина Александровна
я подтверждаю этот документ своей удостоверяющей подписью
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 6 имени Героя Советского Союза В.А. Горишнего» муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым
2023-09-01 13:22:26

И.А. Клименко

Приложение1
к приказу от 01.09.2023 г. № ____

План работы бракеражной комиссии на 2023/2024 учебный год

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный
1	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра школы, ответственная по питанию
2	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование	Ежедневно	Медсестра школы
3	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	Ежедневно	Бракеражная комиссия
4	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Перечень продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Члены Совета по питанию
5	Контроль суточной нормы	Специальные контейнеры, температура хранения.	Ежедневно	Медсестра школы
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
7	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель, кл.руководители
8	Разъяснительная работа с педагогами		1 раза в четверть	Ответственная за питание
9	Работа с родителями	Родительские собрания	1 раз в полугодие	Ответственная за питание
10	Контролировать работу персонала пищеблоков в части использования средств индивидуальной защиты (мас	Внешний вид сотрудников пищеблока	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
11	Осуществлять постоянный контроль за мытьем посуды (столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования	Моечный цех	Постоянно	Члены бракеражной комиссии

	дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима)			