

в папку

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПЕСКОВАТСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА
404010, с. Песковатка, ул. Московская, 27 Дубовский район, Волгоградская область
тел./факс: 8-84458-7-34-27 e-mail: peskovatka_85@mail.ru

Выписка из приказа

«30» 08 2024 г.

№ 205

Об утверждении плана работы и
состава бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год

С целью осуществления контроля за организацией горячего питания в школе,
обеспечения контроля за качеством и весом отпускаемых готовых блюд для питания
обучающихся в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение 1).
2. Утвердить бракеражную комиссию в составе:
Председатель родительской общественности - Мельникова Елена Федоровна, учитель
начальных классов МКОУ Песковатская СШ Дубовского муниципального района;
Члены бракеражной комиссии:
Поликарпова Ольга Анатольевна, заведующая МУЗ ЦРБ Дубовского муниципального
района Песковатский ФАП;
Алиева Фарида Бегали кызы, учитель МКОУ Песковатская СШ Дубовского
муниципального района.
3. Контроль за исполнением данного приказа возложить на ответственного за
организацию питания Каримулину Зарину Марсовну.



Директор школы

С приказом ознакомлены:

М.Н. Чулкова М.Н. Чулкова

З.М. Каримулина З.М.

Е.Ф. Мельникова Е.Ф.

Ф.Б. Алиева Ф.Б.

О.А. Поликарпова О.А.

30.08.2024

30.08.2024

30.08.2024

30.08.2024



Приложение 1 к приказу № 205 от « 30 » 08 2024 г.

План работы
бракеражной комиссии МКОУ Песковатская СШ
на 2024-2025 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 Песковатская СШ 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. Взятие проб из общего котла.

• **Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима.
- 2.. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьной столовой.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, меню, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность обеденного зала к началу нового учебного года.. Утверждение плана работы комиссии на учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Органолептическая оценка блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
4.	Осмотр на соблюдение санитарно-	Члены бракеражной	Постоянно

	гигиенического состояния обеденного зала.	комиссии	
5.	Комплексная проверка наличия суточных проб, маркировка банок	Члены бракеражной комиссии	ежедневно
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	постоянно
8.	Наличие контрольной порции.	Члены бракеражной комиссии	постоянно
	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
12.	Заседание членов бракеражной комиссии по итогам деятельности комиссии: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май, январь