

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1»,
г. Малоярославец Малоярославецкого района Калужской области

Приказ № 96

«О создании бракеражной комиссии»

от 04 сентября 2024 года.

На основании Федерального закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.1999 г., СП 1.1.105801 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН СП 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи» от 28.09.2020 №28.

Для успешной работы столовой МОУ СОШ № 1 г. Малоярославца

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию на 2024-2025 учебный год в составе:
 1. Жукова О.Н.- председатель комиссии, зам. директора по УВР;
 2. Сачкова Е.В. - педагог-психолог;
 3. Синева О.А. – член комиссии, учитель начальных классов;
 4. Маслова А.А. - член комиссии, учитель начальных классов;
 5. Морозова О.М. - член комиссии, представитель от родительской общественности;
 6. Саидова А.Н. – зав. производством
 7. Горелова Г.В. - фельдшер
2. Контроль за исполнением настоящего Приказа оставляю за собой.
3. Приказ вступает в силу со дня его подписания. Основание: производственная необходимость.

Директор школы



Пронченко Р.Г.

**Приложение к приказу № 2
к приказу от 04.09. 2024 г. № 96**

**ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА
ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В МОУ СОШ № 1 Г.МАЛОЯРОСЛАВЦА
2024 -2025 УЧЕБНЫЙ ГОД**

№ п/п	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.)	Ежедневно	Члены комиссии
3.	Соблюдение санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока	Ежедневно	Мед. работник
4.	Соблюдение технологии приготовления пищи	Ежедневно	Члены комиссии
5.	Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб. Взятие проб из общего котла.	Ежедневно	Члены комиссии
6.	Контроль за условиями хранения поставленной продукции	Ежедневно	Члены комиссии
7.	Контроль за качеством поставленных сырых продуктов	Ежедневно	Повар, председатель комиссии
8.	Контроль сроков реализации продуктов	Ежедневно	Члены комиссии
9.	Контроль за соответствием меню по нормам калорийности, витаминизации, выхода блюд	Постоянно	Зав. производством, повар, председатель комиссии
10.	Контроль за соответствием веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Зав. Производством, повар, председатель комиссии
11.	Контроль за соблюдением санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Мед. работник
12.	Контроль за эксплуатацией торгового – технического и холодильного оборудования	2 раза в год	Зав. производством, повар, мед. работник
13.	Контроль за пищевыми отходами	Постоянно	Зав. производством, повар, мед. работник
14.	Разъяснительная работа с педагогами (на совещаниях, педсоветах)	4 раза в год	Члены комиссии