

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«КИРИЦКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
Спасского муниципального района Рязанской области
ОГРН 1026200800339 ИНН/КПП 6220005100/622001001

391093 Рязанская область, Спасский район, с. Кирицы, ул. Интернатская, д.5
Тел./факс: (49135) 5-31-05 e-mail: kirizkaj_skola@mail.ru

10.08.2020 г.

№ 90-д

ПРИКАЗ

**« О назначении ответственного за организацию горячего питания и создании
бракеражной комиссии»**

В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МБОУ «Кирицкая СШ» в 2020/2021 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением 1 к настоящему приказу.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением 2 к настоящему приказу.
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

ИО директора школы:  Н.Ю.Судовых





Приложение №1 к приказу
№90-д от 10.08.2020 г

Состав бракеражной комиссии МБОУ «Кирицкая СШ «

Председатель комиссии:

Судовых Н.Ю., ИО директора школы –контроль за ведением документации на пищеблоке;

следит за правильностью составления меню

Члены комиссии:

-Титов А.Н., зам. директора по АХЧ– контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

-Путятина Е.А., член профкома, воспитатель ГПД - бракераж блюд и готовых кулинарных изделий;

-Короткова Л.В. , зам. директора по В., ответственный за питание –периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; контроль за отчетностью;

-Макарова Н.М.. , повар –ведение документации на пищеблоке; осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи



Приложение №2 к приказу
№112/1-д от 17.06.2019 г

Положение о бракеражной комиссии МБОУ "Кирицкая СШ "

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия МБОУ "Кирицкая СШ " (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее – школа) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и управляющим комитетом школы.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят: директор школы, зам. директора школы по АХЧ, ответственный по питанию, член профсоюзного комитета школы, другие работники школы.

3. Полномочия комиссии

- 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.
- 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
- 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- 3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- 3.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.2.9. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- 3.2.10. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- 3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- 3.2.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций

и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблока.