

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №24»  
ИЗОБИЛЬНЕНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА  
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
(МКОУ «СОШ №24» ИМОСК)

П Р И К А З

30. 08.2024 г.

№ 115

ст. Филимоновская

О создании бракеражной комиссии в 2024/2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:  
Зуева Е. С.– директор;  
Швырева В.С. – повар школы;  
Джебка Е.Ю. – ответственная за питание
2. Распределить должностные обязанности между членам бракеражной комиссии согласно Положения о бракеражной комиссии.
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение № 1)
4. Утвердить график контроля закладки продуктов (Приложение № 2)
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор:  Е.С.Зуева

План работы бракеражной комиссии  
на 2024-2025 уч.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 организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия 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. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

• **Ежемесячный контроль**

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

8. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока.

№	мероприятия	сроки	ответственный	Отметка о выполнении
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания	постоянно	Члены комиссии	
2	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов	еженедельно	Члены комиссии	
3	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии	
4	Контроль за правильностью составления меню-раскладок	ежедневно	Члены комиссии	
5	Контроль организации работы на пищеблоке	ежедневно	Члены комиссии	
6	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	еженедельно	Члены комиссии	
7	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Члены комиссии	
8	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	периодически	Члены комиссии	
9	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	Члены комиссии	
10	Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Члены комиссии	
11	Ведение бракеражного журнала	ежедневно	Члены комиссии	
12	Работа с родителями (на родительских собраниях)	По плану	Председатель комиссии	
13	Контроль за состоянием оборудованием столовой, кухонной и столовой посудой	периодически	Члены комиссии	

Приложение № 2  
к приказу МКОУ « СОШ № 24» ИГОСК  
от 30.08.2024 г. № 115

**ГРАФИК**  
контроля закладки продуктов в котел и качества поставляемой продукции

Дни недели	Ответственный	Время	Вид контроля
Понедельник	Джебка Е.Ю.	7:45 – 11:35	Закладка продуктов
		14:00-15:00	Качество поставляемой продукции
Вторник	Джебка Е.Ю.	7:45 – 11:35	Закладка продуктов
		14:00-15:00	Качество поставляемой продукции
Среда	Джебка Е.Ю.	7:45 – 11:35	Закладка продуктов
		14:00-15:00	Качество поставляемой продукции
Четверг	Джебка Е.Ю.	7:45 – 11:35	Закладка продуктов
		14:00-15:00	Качество поставляемой продукции
Пятница	Джебка Е.Ю.	7:45 – 11:35	Закладка продуктов
		14:00-15:00	Качество поставляемой продукции