

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

П Р И К А З

01.02.2024 г.

№ 14/1

ст. Филимоновская

О создании бракеражной комиссии в 2023/2024 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 2023-2024 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» ИМОСК  
от 01.02.2024 г. № 14/1

**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 |