

МУ «ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ ШАЛИНСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа «Территория знаний» с. Дуба-Юрт»
(МБОУ «СОШ «Территория знаний» с. Дуба-Юрт»)

МУ «ШЕЛАН МУНИЦИПАЛЬНИ КЮШТАН ДЕШАРАН ДАКЪА»
Муниципальни бюджетни йукъардешаран учреждени
«Шелан муниципальни кюштан Дубин-эвлара «Хаарийн мохк» цIе йолу
йукъардешаран школа»
(Шелан муниципальни кюштан МБЙУ «Дубин-эвлан ЙШ»)

ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

30 августа 2025 г.

с. Дуба-Юрт

№ 105

Об утверждении плана работы бракеражной комиссии на 2025 – 2026 учебный год

На основании Положения об организации питания и Положения о бракеражной комиссии, в целях осуществления постоянного производственного контроля за соблюдением технологии и качеством приготовления пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в школе

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2025 - 2026 учебный год (приложение №1)
2. Членам бракеражной комиссии производить отчёт о проделанной работе согласно утверждённому плану, на совещаниях при директоре, общешкольных родительских собраниях (по плану работы школы).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

М.М. Дудаев

План работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдении технологий приготовления пищи и выполнения санитарно – гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии 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. Соблюдения технологии приготовления пищи.
4. Полноты вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно – гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.
7. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль.

1. Организация питьевого режима. Уголков гигиены. Наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдение 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 хранения правил продуктов.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.