

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 2024 г.

с. Дуба-Юрт

№ 105

Об утверждении плана работы бракеражной комиссии на 2024 – 2025 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 2024 - 2025 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 2024-2025 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.