

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 14  
имени Героя России Дмитрия Шектаева»**

**п. Калья Североуральский городской округ**

**ПРИКАЗ**

**27.08.2021**

**№ 242-ос**

**О создании бракеражной комиссии  
на 2021/2022 учебный год**

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и разделе пищи в столовой, с целью организации контроля за работой школьной столовой, обеспечения обучающихся качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья школьников

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить состав бракеражной комиссии:
  - 1.1 основная школа (ул. Комарова, д. 13а):  
председатель комиссии – Карташова О.Н., специалист по охране труда,  
члены комиссии:  
Тухватулова К.А., повар,  
Смирнова А.А., медицинский работник;
  - 1.2 начальная школа (пер. Больничный, д. 5):  
председатель комиссии – Госсен Г.И., учитель-логопед,  
члены комиссии:  
Золотова Н.Н., повар,  
Портнягина Ю.П., медицинский работник.
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2021/2022 учебный год (прилагается).
3. Утвердить акт о проверке санитарно-гигиенических требований при организации питания (прилагается).
4. Бракеражной комиссии:
  - 4.1 осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
  - 4.2 проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же контролировать соблюдение требований хранения продуктов питания;
  - 4.3 следить ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
  - 4.4 контролировать организацию работы в пищеблоке;
  - 4.5 осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
  - 4.6 проверять соответствие пищи физиологическим требованиям детей;
  - 4.7 контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - 4.8 проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность;
  - 4.9 проверять соответствие объема (веса) приготовленной пищи объему (весу) реализованных порций и количеству детей;

УТВЕРЖДЁН  
 приказом МАОУ «СОШ № 14»  
 от 27.08.2021 № 242-ос  
 «О создании бракеражной комиссии  
 на 2021/2022 учебный год»

**План**  
 работы бракеражной комиссии МАОУ «СОШ № 14»  
 на 2021/2022 учебный год

| Номер строки | Мероприятия  | Сроки выполнения | Ответственный                           |
|--------------|--|------------------|---|
| 1            | 2  | 3                | 4                                       |
| 1.           | Проведение организационных совещаний   | 4 раза в год     | Председатель комиссии                   |
| 2.           | Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов   | 1 раз в четверть | Члены комиссии                          |
| 3.           | Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд, занесение данных в бракеражный журнал | Ежедневно        | Члены комиссии                          |
| 4.           | Контроль сроков реализации продуктов   | 1 раз в месяц    | Члены комиссии в присутствии шеф-повара |
| 5.           | Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, занесение данных в бракеражный журнал      | 1 раз в неделю   | Председатель комиссии<br>Члены комиссии |
| 6.           | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока  | Постоянно        | Председатель комиссии<br>Члены комиссии |
| 7.           | Разъяснительная работа с педагогами  | 2 раза в год     | Председатель комиссии                   |
| 8.           | Работа с родителями (на общих родительских собраниях)  | 2 раза в год     | Председатель комиссии                   |
| 9.           | Отчет (на общих родительских собраниях) о проделанной работе комиссии  | Декабрь, май     | Председатель комиссии                   |

- 4.10 ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд;
- 4.11 в соответствии с планом работы комиссии, осуществлять периодические проверки закладки продуктов, условий хранения, качества поступающих продуктов, качество выхода продуктов питания и готовых блюд. Данные проверок оформлять утверждённым актом с последующей передачей директору школы.
5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СОШ № 14» \_\_\_\_\_

*Т.В. Ощепкова*

Т.В. Ощепкова