



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 147» (МАОУ СШ № 147)
660127, г. Красноярск, ул. Мате Залки, 4А

ПРИКАЗ

22.08.2023

№ 01-04-243

О создании бракеражной комиссии
МАОУ СШ № 147
на 2023-2024 учебный год

В соответствии со статьями 28, 41 Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации, в целях обеспечения сохранности здоровья обучающихся МАОУ СШ № 147, повседневного контроля за качеством приготовления пищи в школьной столовой

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2023-2024 учебный год в составе:
 - Снеткова Марина Сергеевна, фельдшер,
 - Лисицына Светлана Валерьевна, заместитель директора по УВР,
 - Веремеенко Светлана Амировна, учитель,
 - заведующая столовой.
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год (Приложение 1).
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



Р.В. Кузьмин

Исполнитель: Черепанова Наталья Сергеевна.
т. 220-48-62

**План работы
бракеражной комиссии МАОУ СШ № 147
на 2023-2024 учебный год**

Виды контроля	Периодичность контроля
Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, и т.д.)	Ежедневно
Соблюдение технологии приготовления пищи	
Полнота вложения продуктов при приготовлении	
Соблюдение санитарно- гигиенических норм работниками пищеблока	
Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока	
Наличие контрольного блюда и суточных проб	
Взятие проб из общего котла	
Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах	Ежемесячно
Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;	
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока	
Соблюдение температурных режимов хранения продуктов	
Контроль качества обработки и мытья посуды	
Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся	
Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря	
Проверка правил хранения продуктов и т.д.	

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими санитарными нормами и правилами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.