

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа с.Гастелло

694210, Сахалинская область, Поронайский район, с.Гастелло, ул.Центральная, 54.
Тел./факс 8(42431)97111, e-mail: ppo.mkousoshg@sakhalin.gov.ru

ПРИКАЗ № 201

26.08.2024г.

Об организации работы бракеражной
комиссии на 2024-2025 уч.год

В целях соблюдения технологии приготовления продукции и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, дошкольной группе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

-зам.директора Трусковская Е.О.

Члены комиссии:

-нач.хозяйственного отдела Исмагулаева Е.А.

-мед.работник ФАП с.Гастелло Целуйко В.Ю.

2. Членам комиссии разработать план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 уч.год в срок до 5 сентября 2024г.

3. Комиссии ежедневно снимать пробу пищи, проверять качество и правильность приготовления продуктов, ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовления продукции.

4. Утвердить график проведения бракеража готовой продукции (Прилагается).

Работа бракеражной комиссии регламентируется СанПин 2.3/2.4.3590-20, Стандартом организации питания обучающихся, Положением бракеражной комиссии в школе.

Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены:



Г.А. Илющенко

Исмагулаева Е.А.

Целуйко В.Ю.

Трусковская Е.О.

График
проведения бракеража готовой продукции

День недели	Время	Категория обучающихся
понедельник	7.50-8.00	Малоимущие, многодетные, дети (род.плата)
	10.15-10.30	
вторник	7.50-8.00	
	10.15-10.30	
среда	7.50-8.00	
	10.15-10.30	
четверг	7.50-8.00	
	10.15-10.30	
пятница	7.50-8.00	
	10.15-10.30	

План работы бракеражной комиссии по питанию на 2024/2025 уч.год

№ п/п	Мероприятие	Месяц
1	Изучение нормативных документов и рекомендаций по организации питания обучающихся в 2024/2025 уч.году ОО	Сентябрь
2	Контроль за закладкой продуктов	Ежедневно
3	Ведение бракеражного журнала	Ежедневно
4	Контроль за качеством и выходом готовых блюд согласно меню	Ежедневно
5	Контроль за весом готовой продукции, нормами выдачи и порционированием блюд	Ежедневно
6	Проверка сроков реализации, поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов на складе и в день приготовления пищи	Ежедневно
7	Проверка правильности хранения на раздаче пищи, температура их отпуска	Ежедневно
8	Проверка проведения С-витаминации пищи, наличие в ассортименте соков, фруктов, овощей	Ежедневно
9	Снятие проб каждого блюда, запланированного в меню на день	Ежедневно
10	Подведение итогов работы бракеражной комиссии за 2024/2025 уч.год	Май