

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Критовская средняя общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

31.08.2022г.

№ 311

с. Критово

Об утверждении плана работы бракеражной комиссии

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» в редакции от 25 июля 2022 года, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Федеральным законом № 29-ФЗ от 2 января 2000 г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в редакции от 1 января 2022 года), а также Уставом общеобразовательной организации в целях контроля за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план работы бракеражной комиссии МБОУ Критовской СОШ на 2022 – 2023 учебный год (Приложение 1).
2. Контроль исполнения приказа оставить за собой.

Директор школы:

С приказом ознакомлены:

 Е.А. Кублякова

 Л.В. Фокина

 О.Я. Куртова

**План
работы бракеражной комиссии
МБОУ Критовская СОШ на 2022-2023 учебный год**

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на 2022-2023 учебный год»	Директор, члены комиссии	Август
2.	Снятие бракеражной пробы	Члены комиссии	Ежедневно
3.	Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д)	Члены комиссии	Ежедневно
4.	Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи	Члены комиссии	Ежедневно
5.	Контроль за полнотой вложения продуктов при приготовлении	Члены комиссии	Ежедневно
6.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Члены комиссии	Ежедневно
7.	Взятие проб из общего котла	Члены комиссии	Ежедневно
8.	Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты	Члены комиссии	1 раз в месяц
9.	Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока	Члены комиссии	1 раз в месяц
10.	Контроль за соблюдением температурных режимов хранения продуктов	Члены комиссии	1 раз в месяц
11.	Контроль качества обработки и мытья посуды	Члены комиссии	1 раз в месяц

12.	Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся	Члены комиссии	1 раз в месяц
13.	Проверка правил хранения продуктов	Члены комиссии	1 раз в месяц
14.	Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря	Члены комиссии	1 раз в месяц
15.	Контроль сроков реализации продуктов	Члены комиссии	Ежедневно
16.	Заседание членов бракеражной комиссии «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2022-2023 учебного года»	Директор, члены комиссии	Январь
17.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Члены комиссии	Постоянно
18.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим	Члены комиссии	Ежемесячно