



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

ПРИКАЗ

24.08.2022

№ 01-28-216

О создании бракеражной комиссии

В соответствии со ст. 28, 41 «Компетенция права, обязанности и ответственность образовательной организации», «Охрана здоровья обучающихся» Федерального Закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в целях предотвращения вреда жизни, здоровью участникам образовательного процесса, повседневного контроля за качеством приготовления пищи в школьной столовой ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение о бракеражной комиссии в МАОУ СШ № 147.
2. Создать с 01.09.2022г. на 2022-2023 учебный год бракеражную комиссию в следующем составе:
 - Снеткова Марина Сергеевна, фельдшер;
 - Самойлов Дмитрий Иванович, заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
 - Веремеенко Светлана Амировна, учитель;
 - Касаткина Людмила Ивановна, заведующая столовой.
4. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2022-2023 учебный год (Приложение 1).
5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Кузьмин Р.В.

**План работы
бракеражной комиссии МАОУ СШ № 147 на 2022-2023 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 СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.