

ПРИКАЗ
г. Ханты-Мансийск

30.08.2024

№ 310-ОД

**«О создании бракеражной комиссии
на 2024-2025 году»**

В соответствии с действующими санитарными правилами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2024–2025 учебный год в составе:
Председатель комиссии – **Мамонтова М.С.**, социальный педагог, ответственная за организацию питания.
Члены комиссии:
 - **Шарова В.А.**, главный бухгалтер;
 - **Спиридонова И.А.**, и.о. заведующего столовой (бригадир-поваров);
 - **Мухаметшина Л.А.**, фельдшер.
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024–2025 учебный год (Приложение 1).
3. Членам бракеражной комиссии:
 - 3.1. проводить ежедневную оценку качества каждой партии приготовленной продукции по органолептическим показателям;
 - 3.2. результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой санитарных правил СанПиН 2.4.3648-20.
4. Поварам выдачу готовой продукции осуществлять только после проведения бракеража.
5. Приказ вступает в силу с 02.09.2024 года.
6. Ответственность за исполнение приказа возложить на **Мамонтову М.С.**, социального педагога, ответственную за организацию питания.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор



С.О. Москвина

**План
работы бракеражной комиссии
на 2024– 2025 учебный год**

№	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	Сентябрь месяц	Члены комиссии
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1–2 раза в неделю	Члены комиссии
6	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
7	Снятие бракеражной пробы	Ежедневно	Члены комиссии
8	Ведение «Журнала бракеража готовой продукции»	Ежедневно	Члены комиссии
9	Разъяснительная работа с педагогами	В течение года	Члены комиссии
10	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	В течение года	Члены комиссии
11	Отчет на заседании Управляющего совета о проделанной работе комиссии	Май, Декабрь	Члены комиссии