ПРИКАЗ
г. Ханты-Мансийск

30.08.2024 г.

№310-ОД

**«О создании бракеражной
комиссии на 2024-2025 учебный год
в «МБОУ СОШ №6 им. Сирина Н.И.»»**

В соответствии с действующими санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 2024 – 2025 учебный год в составе:
 - **Мамонтова М.С.**, социальный педагог, ответственная за организацию питания;
 - **Спиридонова И.А.**, и.о. заведующего столовой (бригадир-поваров);
 - **Фельдшер** закрепленный за школой.
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.
 - 3.2. вносить информацию о качестве готовых блюд и допуске к реализации каждой приготовленной партии в бракеражный журнал в соответствии с требованиями СанПин.
 - 3.3. осуществлять работу комиссии согласно Положению о бракеражной комиссии, утвержденной приказом директора МБОУ «СОШ №6 им Сирина Н.И.» от 31.09.2018 г. № 560-ОД.
4. Приказ начинает свое действие с **01.09.2024** года.
5. Ответственность за исполнение данного приказа возложить на **Мамонтову М.С.**, социального педагога, ответственного за организацию питания.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

С.О. Москвина

С приказом от 30.08.2024 г. № 310-ОД ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1.	Мамонтова М.С.	30.08.2024	
2.	Спиридонова И.А.	30.08.2024	
3.	Мухаметшина Л. А.	30.08.2024	

**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 после каждого приема пищи	Члены комиссии
8	Ведение «Журнала бракеража готовой продукции».		
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