

ПРИКАЗ

От 01.09.2023 г.

№ 122 – П

х. Кадухин

**«О создании бракеражной комиссии в 2023–2024 учебном году»**

В целях осуществления контроля за качеством пищи и соблюдения требований,  
предъявляемых к меню в ОУ

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии – Платонова С.П. учитель начальных классов

Члены комиссии:

Кретьева Е.В. - медицинский работник

Чечура Я.В. - раздатчица

Образцов В.А. - ответственный по питанию, председатель ПК

Тульнева Е.С. - учитель начальных классов

1.1. При отсутствии одного из членов бракеражной комиссии по уважительной причине включать в состав комиссии дополнительно Безладнова А.А. - учителя физической культуры.

2. Бракеражная комиссия:

2.1. Осуществляет контроль за соблюдением санитарно - гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

2.2. Проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их назначения;

2.3. Следит ежедневно за правильностью составления меню - раскладок;

2.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке;

2.5. Осуществляет контроль за сроками реализации питания и качества приготовления пищи;

2.6. Проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществ;

2.7. Следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работником пищеблока;

2.8. Проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха и вкуса, консистенции, жёсткости, сочности и т.д.;

2.9. Проверяет соответствие объёмов приготовленного питания объёму реализованных порций и количеству детей;

2.10. Предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;

2.11. Бракераж пищи проводится за 30 минут до начала отпуска приготовленной партии;

2.12. При проведении бракеража члены комиссии руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия;

2.13. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;

2.14. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию;

2.15. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;

2.16. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путём взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения + 3% от нормы выхода);

2.17. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью, хранится бракеражный журнал у раздатчицы;

2.18. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность и др. Лица, проводившие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа;

2.19. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повар.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ ООШ №27:  Л.С.Ивашенко

С приказом ознакомлены:

Кретьова Е.В.

Образцов В.А.

Платонова С.П.

Безладнов А.А.

Чечура Я.В.

Тульнева Е.С

