муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Арсентьевская средняя общеобразовательная школа» Кемеровского муниципального округа

ПРИКАЗ

 01.09.2021 № 73

п. Разведчик

«О создании бракеражной комиссии»

 В целях осуществления контроля организации питания воспитанников и учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоках МБОУ «Арсентьевская СОШ»

приказываю:

 1. Создать бракеражную комиссию в составе в соответствии с приложением 1 к настоящему приказу.

 2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии в соответствии с Приложением 2 к настоящему приказу.

 3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Арсентьевская СОШ» П.С. Кораблев

С приказом ознакомлены:

Приложение № 1

к приказу директора

 от « 01 » сентября 2021 г № 73

Состав бракеражной комиссии МБОУ «Арсентьевская СОШ»

**Председатель комиссии:**

*Егорова Н.М.,* зам. директора по УВР – контроль за ведением документации на пищеблоке; следит за правильностью составления меню

**Члены комиссии:**

*Мельниченко В.С.*., заведующий хозяйством, член профсоюза – контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

*Васюкова Н.В*., шеф-повар – ведение документации на пищеблоке; осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи.

*Чудинова О.П*., ответственный по питанию – периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; контроль за отчетностью;

*Крупина Л.С*. – бракераж блюд и готовых кулинарных изделий;

*Бондарев В.Н.,* - член родительского комитета – бракераж блюд и готовых кулинарных изделий;

Состав бракеражной комиссии МБОУ «Арсентьевская СОШ» (дошкольные группы)

**Председатель комиссии:**

*Елкина Т.А.,* старший воспитатель контроль за ведением документации на пищеблоке; следит за правильностью составления меню, контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

**Члены комиссии:**

*Мельниченко В.С.*, заведующий хозяйством, член профсоюза – ведение документации на пищеблоке; осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи.

*Коломенцева Н.А.,-* член профсоюза – периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд; контроль за отчетностью;

*Балыкина С.Н.* – бракераж блюд и готовых кулинарных изделий;

*Волкова В.Ю*.– член родительского комитета – бракераж блюд и готовых кулинарных изделий.

Приложение № 2

 к приказу директора

от « 01 » сентября 2021г № 73

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1.      Положение о бракеражной комиссии устанавливает единые требования при реализации контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ «Арсентьевская СОШ».

1.2.       Бракеражная комиссия работает совместно с администрацией и родительским комитетом школы, а также со специалистами районного управления образования, комиссией по питанию.

**2. ПОРЯДОК СОЗДАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ И ЕЕ СОСТАВ**

2.1.       Бракеражная комиссия создается решением Управляющего совета школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2.       Бракеражная комиссия состоит из 4-5 членов. В состав комиссии входят:

* директор (председатель комиссии);
* медицинская сестра;
* шеф-повар;
* ответственный за питание школьников в МБОУ «Арсентьевская СОШ»;
* член общешкольного родительского комитета

**3. ПОЛНОМОЧИЯ КОМИССИИ**

3.1.       Бракеражная комиссия:

* осуществляет контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
* проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
* следит за правильностью составления меню-раскладок;
* контролирует организацию работы пищеблока;
* осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
* проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
* следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
* периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
* проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
* проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

**4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**

4.1.       Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 5-ти бальной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Администрация школы при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.

4.4.  Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.