

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 28 пос. Балковского»

ПРИКАЗ

20 августа 2024 года

пос. Балковский

№ 293

О создании бракеражной комиссии МКОУ СОШ № 28 пос. Балковского в 2024/2025 учебном году

В соответствии с требованиями санитарно-санитарно-эпидемиологических правил и нормами соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», и иными требованиями к организации питания, установленными законодательством РФ, в целях строго выполнения санитарно-эпидемиологических норм при организации питания обучающихся МКОУ СОШ № 28 пос. Балковского в 2024/2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в МКОУ СОШ № 28 пос. Балковского на 2024/2025 учебный год бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии: Солодинова И.Н., зам.директора по ВР

Члены комиссии:

- Абкарян Ж.Г.- ответственный за организацию питания;
- Цыглевская А.Н. – буфетчик;
- Глотова К.В. – медицинская сестра врачебной амбулатории пос. Балковского (по согласованию);

3. Утвердить:

3.1. План работы бракеражной комиссии МКОУ СОШ № 28 пос. Балковского на 2024/2025 учебный год.

3.2. Памятку «Как должна проходить процедура бракеража»

4. Назначить Абкарян Ж.Г., ответственную за организацию питания в школе ответственной за ведение бракеражного журнала.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор



Н.В. Дудкина

УТВЕРЖДЕН
приказом МКОУ СОШ № 28
пос. Балковского
от 20.08.2024 № 294

ПЛАН
работы бракеражной комиссии
МКОУ СОШ № 28 пос. Балковского
на 2024/2025 учебный год

№п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Контроль за составлением меню, в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ответственный по питанию	Ежедневно
2.	Контроль сроков реализации продуктов	Ответственный по питанию	2 раза в месяц
3.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Ответственный по питанию	Ежедневно
4.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Ответственный по питанию, члены БК	Ежемесячно
5.	Проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Ответственный по питанию, члены БК	Октябрь
6.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, соблюдение температурного режима	Ответственный по питанию, члены БК	1 раза в месяц
7.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	Ответственный по питанию, члены БК	Ноябрь
8.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Ответственный по питанию, члены БК	Декабрь
9.	Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки). Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок	Ответственный по питанию, члены БК	Январь
10.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с контрольной порцией	Ответственный по питанию, члены БК	Февраль
11.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Ответственный по питанию, члены БК	Март
12.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Ответственный по питанию, члены БК	Апрель
13.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря	Ответственный по питанию, члены БК	Май

УТВЕРЖДЕНА
приказом МКОУ СОШ № 28
пос. Балковского
от 20.08.2024 № 293

ПАМЯТКА

Как должна проходить процедура бракеража

Словарь

Органолептика — метод, при котором качество продукции оценивают при помощи зрения, обоняния, осязания, вкуса

Члены бракеражной комиссии должны заранее ознакомиться с меню и прийти на снятие пробы за 15—20 минут до начала раздачи готовой пищи. На членах комиссии должна быть надета специальная одежда, волосы убраны под головные уборы.

Работники пищеблока должны подготовить для комиссии столовые приборы и посуду.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно тщательно перемешивают пищу. Небольшое количество готового блюда, достаточное, чтобы все члены комиссии могли оценить его качество, отбирают на тарелку. Все члены комиссии отдельными столовыми приборами оценивают состав и органолептические свойства блюда.

Бракераж начинают с блюд, которые имеют слабовыраженные запах и вкус (супов), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

По окончании дегустации комиссия принимает решение о допуске блюда к выдаче и ставит ему оценку. Каждый член комиссии ставит подпись в соответствующей графе бракеражного журнала. Если у членов комиссии возникли разногласия, решение об оценке и допуске блюда принимает председатель комиссии.

Внимание

Если замечания комиссии требуют от поваров дополнительной работы, время приема пищи может быть скорректировано