

ПРИКАЗ

07.08.2024

№ 01-04-016

О создании бракеражной комиссии МАОУ
школы-интерната № 1 на 2024-2025 учебный
год

В целях обеспечения сохранности здоровья обучающихся МАОУ
школы-интерната № 1, предотвращения возникновения и распространения
инфекционных (неинфекционных) заболеваний и пищевых отравлений,
связанных с организацией питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по оценке качества приготовленных
блюд в составе:
 - врач Согонова Н.Ю. - председатель комиссии;
 - дежурный повар, согласно графику работы, утвержденному директором;
 - дежурный администратор, согласно графику работы, утвержденному
директором.
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный
год (Приложение 1).
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



О.Ю. Харламова

**План работы
бракеражной комиссии МАОУ школы-интерната № 1
на 2024-2025 учебный год**

Виды контроля	Периодичность контроля
Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, и т.д.)	Ежедневно
Соблюдение технологии приготовления пищи	
Полнота вложения продуктов при приготовлении	
Соблюдение санитарно- гигиенических норм работниками пищеблока	
Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока	
Наличие контрольного блюда и суточных проб	
Взятие проб из общего котла	
Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах	
Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты;	
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока	
Соблюдение температурных режимов хранения продуктов	
Контроль качества обработки и мытья посуды	
Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся	
Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря	
Проверка правил хранения продуктов и т.д.	

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.