

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Рыбинская средняя школа»

Ольховского муниципального района Волгоградской области

ул. Центральная 52, с. Рыбинка
Ольховский район, Волгоградская область,
403661, тел. 8 – (84456) – 5 – 82 - 01
E-mail: Rybinka2008@yandex.ru

ПРИКАЗ

от 02.09.2024 г

№ 137

О создании бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год в МКОУ «Рыбинская СШ»

С целью осуществления контроля за объёмом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКОУ «Рыбинская СШ», руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях:

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию (далее – комиссия) в составе:

Председатель комиссии: Бирюкова Галина Ивановна, и.о. директора МКОУ «Рыбинская СШ», ответственный за организацию питания.

Члены комиссии: 1. Черномашинцева Ирина Петровна, учитель
2. Беликова Мария Александровна, учитель

2. Работа комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии, утвержденным директором приказом № 49 от 16.05.2023г.

3. Членам комиссии:

3.1. Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (заполняется не менее 2-х раз в день при 2-х сменной организации обучения).

3.2. ежеквартально предоставлять директору отчёт о результатах проведённой работы

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы: _____ Бирюкова Г.И.



ПЛАН
работы бракеражной комиссии
МКОУ «Рыбинской СШ»
на 2024-2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель 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	Председатель, члены комиссии
7.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
8.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9.	Отчет на совещании при директоре о проделанной работе комиссии	декабрь, май	Председатель комиссии