

муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 12 г. Зеленокумска Советского района»

Приказ

30.08.2023 г

№ 138/1

О создании бракеражной комиссии
на 2023– 2024 учебный год

В целях осуществления контроля над организацией питания школьников, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой на основании норм СанПиНа при организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить бракеражную комиссию на 2023-2024 учебный год в следующем составе:

Павлова И.А. – и.о. директора школы;

Гапова Б.Ч. – шеф-повар;

Бакарас Е.В. – медсестра;

Мацина О.Н.– ответственная за питание учащихся образовательного учреждения, заместитель директора по ВР;

Онокало О.И. – ответственная за льготное питание учащихся, социальный педагог.

2. Установить срок работы бракеражной комиссия с 01.09.2023 года по 31.05.2024 года.

3. Утвердить план работы комиссии на год (Приложение 1).

4. Регламентировать работу бракеражной комиссии Положением о бракеражной комиссии.

5. Вменить в обязанности комиссии:

а) ежедневное проведение органолептического анализа приготовленной пищи, с внесением записи результата проб в «Журнал бракеража готовой продукции»;

б) в случае обнаружения нарушений приготовления пищи немедленно информировать администрацию школы;

в) каждую четверть представлять директору школы отчет о результатах работы комиссии.

7. Контроль выполнения данного приказа возложить на заместителя директора по воспитательной работе Мацину О.Н.

И.о. директора школы

И.А.Павлова

С приказом ознакомлены: Гапова Б.Ч.
Бакарас Е.В.
Павлова И.А.
Онокало О.И.
Мацина О.Н.

Приложение 1

Утвержден
приказом по МОУ «СОШ № 12
г.Зеленокумска»
№ 138\1 от 30.08.2023 года
и.о. директора школы
И.А. Павлова

**План работы
бракеражной комиссии на 2023 - 2024 учебный год**

№ п/н	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	Проведение организационных совещаний	4 раза в год	Павлова И.А.
2	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Онокало О.И.
3	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Бакарас Е.В.
4	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Гапова Б.Ч.
5	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Павлова И.А.
6	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Павлова И.А.
7	Работа с родителями (на собраниях)	2 раза в год	Мацина О.Н.

8	Анкетирование «Удовлетворенность родителей организацией питания»	2 раза в год	классные руководители Мацина О.Н.
9	Отчет на общем собрании трудоого коллектива о проделанной работе	Декабрь, май	Гапова Б.Ч.