

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Студенокская средняя общеобразовательная школа
Железнодорожного района Курской области»

д.Студенок, Железнодорожный район, Курская область, Российская Федерация, 307148
Тел. (47148) 5 - 66 - 09, E-mail: studenok-school@mail.ru

ПРИКАЗ

от 02.09.2024

№1-66/16

"О создании бракеражной комиссии на 2024/2025 учебный год"

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
председатель:
Калюкина Л.В. зам. директора по ВР
члены комиссии:
Красовская Е.В.- медицинская сестра
Слепцова С.С. – повар
2. Членам комиссии ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год (Приложение 1)
4. Комиссии вести 1 раз в 10 дней журнал «Ведомости контроля за питанием», для контроля над количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.
5. Работа бракеражной комиссии регламентируется положением о бракеражной комиссии ОУ, утвержденным ОУ.

Директор

Тимохин С.А.



План работы
бракеражной комиссии МКОУ «Студеноская СОШ»
на 2024-2025 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ «Купросская ООШ» организована по следующим направлениям:

- Ежедневный контроль
 1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
 2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
 3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
 4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
 5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
 6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
 7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
 8. Взятие проб из общего котла.
 - Ежемесячный контроль
 1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
 2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
 3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
 4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
 6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии
на 2024-2025 учебный год.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.»	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц

4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь Декабрь Март Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Студенокская средняя общеобразовательная школа
Железнодорожного района Курской области»

д.Студенок, Железнодорожный район, Курская область, Российская Федерация, 307148
Тел. (47148) 5 - 66 - 09, E-mail: studenok-school@mail.ru

ПРИКАЗ

02.09.2024г.

№ 1-66/17

«О создании комиссии родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся»

Во исполнение Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273-ФЗ, Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020г. Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях».

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «Студенокская средняя общеобразовательная школа» в 2024-2025 учебном году в следующем составе:

Председатель комиссии – Бугаева Н.М. – заместитель директора по УВР МКОУ «Студенокская средняя общеобразовательная школа»

Члены комиссии:

- Калюкина Л.В. – заместитель директора по УВР, ответственный по питанию в школе
- Глебова Ю.А. - председатель родительского комитета,
- Андросова А.И. - родитель обучающегося 1 класса
- Вахобова С.В. - родитель обучающейся 5 класса
- Тришкина Е.П. - родитель обучающейся 7 класса
- Сорокина Е.Г. - родитель обучающейся 9 класса
- Васильева Ю.В. - родитель обучающегося 10 класса

2. Утвердить положение о родительском контроле организации горячего питания обучающихся в МКОУ «Студенокская средняя общеобразовательная школа»

3. Утвердить план работы школьной комиссии по контролю качества питания с участием родителей

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор

Тимохин С.А.

С приказом ознакомлена:

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Студенокская средняя общеобразовательная школа
Железнодорожного района Курской области»**

д.Студенок, Железнодорожный район, Курская область, Российская Федерация, 307148
Тел. (47148) 5 - 66 - 09, E-mail: studenok-school@mail.ru

ПРИКАЗ

02.09.2024г.

№ 1-66/7

**«О назначении ответственного
за организацию питания в школе»**

В целях обеспечения организации питания учащихся начальной школы, создания необходимых условий для организации питания, охраны и укрепления здоровья, обучающихся в 2024-2025 учебном году

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить ответственным за организацию питания обучающихся 1-11 классов зам. Директора по ВР Калюкину Л.В.
2. Ответственному за организацию питания Калюкиной Л.В.:
 - 2.1. Осуществлять контроль:
 - за организацией и качеством питания;
 - за организацией приема пищи в соответствии с СанПиНом и утвержденным графиком;
 - за исправностью технологического оборудования на пищеблоке;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за уровнем сбалансированности питания обучающихся;
 - за работой бракеражной комиссии;
 - 2.2. Нести ответственность за выполнение договоров на поставку продуктов питания;
 - 2.3. Вести соответствующую документацию, согласно требований СанПиНа
 - 2.4. Строго придерживаться соблюдения требований вышестоящих организаций по организации питания,
 - 2.5. Обсчитывать ежедневное меню;
 - 2.6. Осуществлять проверки качества сырой и готовой продукции, поступающей на пищеблок.
 - 2.7. Нести ответственность за доставку, хранение и выдачу продуктов питания.
 - 2.9 Не допускать прием продукции от поставщиков без сопроводительных документов.
3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.



Директор

Тимохин С.А.

С приказом ознакомлена: