



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа села Сухая Лубна имени Мозгунова А.З. Липецкого муниципального района Липецкой области
(МБОУ СОШ с. Сухая Лубна имени Мозгунова А.З.)

ПРИКАЗ

01.09.2023

№ 226

О создании брокеражной комиссии

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся в школьной столовой, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню, выполнением норм и калорийности, а также осуществления контроля за организацией питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Всем сотрудникам, ответственным за организацию питания воспитанников, строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидмиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Возложить персональную ответственность за качественное приготовление пищи для обучающихся на поваров Крюкову Л.В. и Ильину С.А.
3. Поварам Крюковой Л.В. и Ильиной С.А.:
 - 3.1. в целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии не менее 1 члена брокеражной комиссии:
 - 7.00 - закладка продуктов на завтрак (кроме масла и сахара)
 - 8.10 – масло в кашу;
 - 8.25 – закладка сахара, масла на завтрак;
 - 7.40 – закладка мяса (рыбы) в 1-е блюдо;
 - 9.40 – закладка овощных и крупяных продуктов на 2 блюдо обед (кроме масла, сметаны и сахара),
 - 9.40 - 10.10 – закладка продуктов в первое блюдо (овощи, крупы);
 - 10.30 – масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
 - 10.50 - закладка овощных и крупяных продуктов на 2 блюдо обед (кроме масла, сметаны и сахара)
 - 11.30 - масло во 2-е блюдо, сахар в 3-е блюдо;
 - 11.15 - тесто для выпечки или запеканки на полдник;
 - 14.10 – продукты для полдника.

3.2. - соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;
- ежедневный осуществлять отбор суточной пробы готовой продукции производить в установленном порядке и хранить в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в специально отведенном месте холодильника при температуре +2...+6 °С в промаркированной таре;

- работникам пищеблока не раздеваться и не хранить личные вещи, продукты на пищеблоке;

- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;

- не допускать нахождение посторонних лиц и сотрудников (кроме членов комиссии) на пищеблоке. Вход посторонних лиц на пищеблок допускается только с разрешения директора и только в специальной одежде.

3.3. Возложить ответственность на поваров Ильину С.А. и Крюкову Л.А. за:

-входной контроль поступающих продуктов (органолептическую оценку, контроль целостности упаковки),

-приемку продуктов питания в части соответствия поставленного товара с накладной, контроль сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность;

-хранение продуктов питания в соответствии с СП 2.4.3648-20 СПиН2.3/2.4.3590-20;

-за ведение контроля санитарного состояния зала для приема пищи, помещения для приготовления пищи, оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования, и обработки;

3.4. Возложить ответственность на повара Ильину С.А. за:

- ведение гигиенического журнала работников пищеблока,

- ведение журнала учета температурного режима холодильного оборудования;

- медицинскую аптечку

- контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале.

3.5 Возложить ответственность на Крюкову Л.В., повара школы, за:

-за контроль правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;

-за контроль правильности хранения и соблюдения срока реализации продукта;

-за снятие пробы и запись в «Бракеражном журнале готовых блюд» и оценку блюд и разрешение их выдаче;

-за ежедневный забор суточной пробы готовой продукции и правильное её хранение;

-за ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда в соответствии с требованиями СанПиН.

4. Контроль за правильностью отбора и хранения суточных проб осуществляет бракеражная комиссия.

5. В целях организации контроля за качеством приготовления питания, закладки основных продуктов в котел, определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции для питания обучающимся создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель бракеражной комиссии: воспитатель Шаталина А.А.

Заместитель председателя – социальный - педагог Костерева О.И.

Члены бракеражной комиссии:

- учитель Литвинова Ю.И.
- младший воспитатель Селезнева Н.В.

5.1. Бракеражная комиссия работает в соответствии с Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции в МБОУ СОШ с. Сухая Лубна имени Мозгунова А.З., утвержденным приказом от 01.09.2023 № 216.

5.2. Членам комиссии ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи и расписываться,

5.3. Бракеражная комиссия о всех нарушениях незамедлительно ставит в известность директора или его заместителя и составляет акт о нарушениях по итогам проведенного контроля.

6. Председателю бракеражной комиссии Шаталиной А.А.:

- ежеквартально представлять директору отчет о результатах проведенной работы.

7. Осуществлять систематический контроль:

7.1. председателю бракеражной комиссии Шаталиной А.А

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции)
- правильности хранения и соблюдения срока реализации продуктов;
- ведение контроля санитарного состоянием пищеблока, его оборудования, инвентаря, посуды, их хранения, маркировки и правильного использования по назначению, их обработки.

7.2. заместителю председателю бракеражной комиссии, учителю, Екатериной Н.С.

- за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;
- за ежедневный контроль отбора суточной пробы готовой продукции и хранение ее в течение 48 часов (не считая субботы и воскресенья) в холодильнике при температуре $+2^{\circ} \dots +6^{\circ}$;
- правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;

7.3. Бракеражной комиссии ежедневно контролировать соблюдение следующих условий:

- надлежащее санитарно-гигиеническое содержание помещений, оборудования пищеблока, складских помещений.
- правила обработки посуды, маркировки кухонной посуды.
- личную гигиену сотрудников пищеблока.

- хранение продуктов и сроки реализации скоропортящихся продуктов.
- 8. Утвердить программу производственного контроля на 2023-2024 год.
- 9. Секретарю Володиной Т.А. разместить данный приказ на информационном стенде для ознакомления.
- 10. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Л.И. Орлова