

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
города Ульяновска «Средняя школа №47 имени И.Я. Яковлева»

ПРИКАЗ

от 31.08.2022

№ 345-0

г. Ульяновск

Об утверждении состава бракеражной  
комиссии МБОУ СШ № 47  
в 2022- 2023 учебном году

На основании Распоряжения Министерства образования и науки Ульяновской области от 16.02.2017 г. № 275-р «Об утверждении методических рекомендаций по организации и контролю за питанием обучающихся и воспитанников образовательных организаций Ульяновской области», в соответствии Положением о Центре здорового питания в МБОУ СШ № 47, Положением о бракеражной комиссии МБОУ СШ № 47 в целях сохранения и укрепления здоровья обучающихся через обеспечение качественным питанием, созданием системы контроля организации питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить бракеражную комиссию по контролю доброкачественности готовой продукции, питания для детей МБОУ СШ № 47 в 2021-2022 учебном году в составе:
  - Бравин А.Е. – директор МБОУ СШ № 47;
  - Непрухина Л.А. – заведующая пищеблоком;
  - Абрамова Е.А. – медицинский работник.
  - Пронина Т.А.-зам.директора по соц.работе
2. Организовать ежедневную дегустацию блюд родительской общественностью по графику в рамках работы по созданию системы контроля организации питания в МБОУ СШ № 47.
3. Бракеражной комиссии:
  - 3.1. ежедневно отслеживать правильность составления меню
  - 3.2. ежедневно проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - 3.3. ежедневно следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - 3.4. не реже 2 раз в неделю присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
  - 3.5. ежедневно проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять её цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д. по методике органолептической оценке пищи;
  - 3.6. ежедневно проверять соответствие объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
  - 3.7. выдачу готовой пищи работники пищеблока проводят только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
  - 3.8. при нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Директор МБОУ СШ № 47

С приказом ознакомлены

Непрухина Л.А.

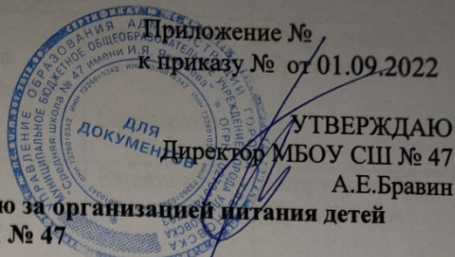
Абрамова Е.А.

Пронина Т.А.



А.Е. Бравин

Приложение №  
к приказу № от 01.09.2022



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СШ № 47  
А.Е.Брагин

**Регламент работы комиссии по контролю за организацией питания детей  
в МБОУ СШ № 47**

№ п/п	Объект контроля	Контрольные мероприятия	Периодичность проверок	Ответственный
1.	Наличие необходимых моющих и дезинфицирующих средств и эффективность дезинфицирующих мероприятий	1. Проверка наличия моющих и дезинфицирующих средств, их сертификатов соответствия, гигиенических заключений. 2. Проверка эффективности дезинфицирующих мероприятий	Ежедневно  Ежедневно	Непрухина Л.А. Абрамова Е.А.
2.	Наличие условий для соблюдения санитарно-противоэпидемиологического режима, правил личной гигиены персонала и обучающихся, санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи	1. Проверка санитарного состояния пищеблока, обеденного зала, линии раздачи. 2. Проверка функционирования раковин, сушилок, наличия средств личной гигиены для обучающихся и персонала пищеблока.	Ежедневно  Ежедневно	Абрамова Е.А.  Непрухина Л.А.
3.	Соблюдение сроков и условий реализации продуктов питания	1. Проверка сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность продуктов питания, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции 2. Проверка наличия промаркированных суточных проб	Ежедневно  Ежедневно	Абрамова Е.А. Непрухина Л.А. Пронина Т.А.  Абрамова Е.А.
4.	Своевременность и полнота оформления необходимой документации	Ведение журналов - Журнала бракеража готовой продукции - Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья - Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд - Журнала здоровья	Ежедневно  Ежедневно  Ежедневно	Непрухина Л.А. Абрамова Е.А. Пронина Т.А. Непрухина Л.А. Абрамова Е.А.  Абрамова Е.А.  Абрамова Е.А.

		- Журнала учета температурного режима холодильного оборудования - Книги жалоб и предложений	Ежедневно	Непрухина Л.А. Пронина Т.А.
	Режим и организация приёма пищи	Проверка готовности обеденного зала к приему пищи, наличие накрытых столов, сервировки, времени, отводимого на прием пищи.	Ежедневно	Непрухина Л.А. Пронина Т.А.
6.	Соблюдение технологии приготовления готовых блюд	1. Проверка наличия оформления технологических карт на блюда и кулинарные изделия с обязательной ссылкой на сборник рецептур 2. Проверка соответствия питания обучающихся принципам щадящего питания, предусматривающим использование следующих способов приготовления блюд: варка, приготовление на пару, тушение, запекание, исключение использования продуктов с раздражающими свойствами. 3. Проверка работы оборудования пищеблока	Ежедневно  Ежедневно  Ежедневно	Непрухина Л.А.  Непрухина Л.А.. Абрамова Е.А.  Непрухина Л.А.
7.	Качество готовой кулинарной продукции	1. Контроль качества готовой кулинарной продукции и блюд 2. Контроль за ассортиментом пищевых продуктов, буфетной продукции на наличие запрещенных для детского питания продуктов. 3. Контроль за подачей готовой продукции, контроль температуры подаваемого блюда и его массы	Ежедневно	Бракеражная комиссия

## Состав бракеражной комиссии:

– Бравин Александр Евгеньевич,  
директор школы

– Непрухина Любовь Алексеевна  
зав.производством

– Абрамова Елена  
Александровна, медсестра



## План работы

### бракеражной комиссии в МБОУ СШ № 47 им. И. Я. Яковлева

в 2022-2023 учебном году

п/п	мероприятие	Сроки выполнения	ответственные
1	Готовность столовой к работе в новом учебном (наличие раздаточной линии, линии , члены подогрева, исправность холодильного и технологического оборудования, ассортимента продукции)	До 1 сентября	Зам директора по АХЧ
2	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно	Члены комиссии
3	Контроль качества готовой продукции ( проведения бракеража)	Ежедневно	Члены комиссии
4	Контроль качества поступающей продукции.	Постоянно	Члены комиссии
5	Контроль над условиями хранения продукции.	Постоянно	Члены комиссии
6	Контроль над выходом готовой продукции.	Постоянно	Члены комиссии
7	Контроль наличия суточных проб.	Постоянно	Члены комиссии
8	Контроль соответствия рациона питания.	Ежедневно	Члены комиссии
9	Контроль над технологией приготовления блюд.	1 раз в неделю	Члены комиссии
10	Контроль соблюдения правил личной гигиены сотрудников пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
11	Контроль и содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания	Постоянно	Члены комиссии

Зам.директора по соц.работе

Пронина Т.А.