

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 5»
ВЫПИСКА ИЗ ПРИКАЗА

29.08.2024 г

№ 542-ОД

г. Бийск

**«О создании бракеражной комиссии
в МБОУ «СОШ № 5»**

Руководствуясь статьей 37 Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г № 45, в целях улучшения организации питания, а так же обеспечения контроля за качеством питания обучающихся МБОУ «СОШ № 5»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии:

корпус № 1:

- заведующий столовой – **Дубович Н.В.**
- заместитель директора по ВР – **Снегирева Т.А.**
- заместитель директора по УВР - **Ведерникова С.В.**
- заместитель директора по УВР - **Квашина Ю.В.**
- заместитель директора по УВР - **Мельник С.Е.**
- председатель профсоюзной организации – **Тарасова Л.А.**

2. Организовать работу бракеражной комиссии в соответствии с планом (Приложение № 1)

Ответственный: заместитель директора по ВР **Снегирева Т.А.**

Срок: в течение 2024-2025 учебного года

3. Осуществлять работу бракеражной комиссии в соответствии с планом работы (Приложение № 1)

Ответственные: члены бракеражной комиссии

Срок: в течении 2024-2025 учебного года

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «СОШ № 5»

Л.М. Скиба



Т. А. Снегирева



План работы бракеражной комиссии МБОУ «СОШ № 5»

№ п/п	Мероприятие	Сроки
1	Заседание членов комиссии по вопросу готовности пищеблока, обеденного зала, сотрудников столовой к началу учебного года. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Август
2	Органолептическая проверка качества продукции, проверка соответствия меню выкладке продукции	Ежедневно
3	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, взвешивание порций, температурный режим блюд	Ежедневно
4	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Ежедневно
5	Комплексная проверка пищеблока, наличие суточных проб, маркировка кухонного инвентаря	1 раз в четверть
6	Проверка качества используемой посуды	1 раз в полугодие
7	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов	В течение года
8	Проверка соблюдения работниками столовой санитарно-гигиенических правил	В течение года
9	Заседание комиссии по вопросу анализа работы	1 раз в полугодие