

Управление образования администрации муниципального образования
«Город Астрахань»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г.Астрахани
«Гимназия № 2»

414057, г. Астрахань,
ул. М.Лукошина 4, корпус 1

ПРИКАЗ № 383

От « 25 августа » 20 21 года

«О создании бракеражной комиссии и утверждении плана работы»

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МБОУ г.Астрахани «Гимназия №2»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по основному подразделению МБОУ г.Астрахани «Гимназия №2» ул.М.Лукошина д.4к.1 в составе:
председатель комиссии –Коваленко Н.В. зам.директора по АХЧ
члены комиссии: Мусаева Н.А., врач (по согласованию);
Гайнулин А.Н., зав.производством (по согласованию);
Цветкова Т.Г., экономист
Калмыкова И.В., председатель ПК
2. Создать бракеражную комиссию МБОУ г.Астрахани «Гимназия №2» по ул.Кубанская д.23к.1 (обособленное подразделение «Детский сад») в составе:
председатель: Егорова А.В., заместитель директора по УВР;
члены комиссии: Надежкина Ю.А., зав.хозяйством;
Гаврюшина С.А., шеф-повар;
Соломенникова Е.А., кладовщик
Сумбулова А.М., старшая медсестра
3. Всем вышеуказанным комиссиям в своей работе строго соблюдать требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»:
 - 3.1. Егоровой А.В. и Коваленко Н.В. председателям комиссии:
 - составить и представить на утверждение план работы бракеражной комиссии
 - вносить предложения о замене членов комиссии по необходимости
 - ежеквартально представлять директору гимназии отчет о результатах проведенной работы.
 - своевременно осуществлять контроль за качеством, организацией питания и созданием условий в группах, правильной сервировкой стола, доведением до каждого обучающегося и воспитанника нормы питания, формированием у воспитанников и обучающихся навыков культуры здорового питания, этикета приема пищи
 - включать в оперативный контроль вопросы формирования рационального поведения, полезных привычек, культурно-гигиенических навыков, основ культуры питания у детей.
 - организовать проведение разъяснительной работы с обучающимися, родителями (законными представителями) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, формирования рационального пищевого поведения.
 - привлекать родительскую общественность для работы по контролю за организацией питания воспитанников.
 - 3.2 Сумбуловой А.М., старшей медсестре и Мусаевой Н.А., врачу (по согласованию) осуществлять систематический контроль:
 - за технологией приготовления пищи в соответствии с технологическими картами;

- за содержанием пищеблока, оборудованием, хранением продуктов в соответствии с требованиями СанПиН;
- за качеством поставляемой продукции в соответствии с установленными требованиями (сроки реализации, соответствие сертификатов качества);
- за соблюдением норм температурного режима выдачи готовых блюд, холодильного оборудования;
- 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°...+6°;
- за ведением документации пищеблока (журнал бракеража готовой продукции);
- правильной кулинарной обработки, выхода блюд и вкусовых качеств пищи;
- ежедневное проведение С-витаминизации третьего блюда непосредственно перед раздачей;
- 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.

3.3. Надежиной Ю.А., зав.хозяйством, Цветкова Т.Г., экономисту ежедневно следить за :

- 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.

3.4. Гаврюшиной С.А., шеф-повару, Гайнулину А.Н., зав.производством (по согласованию) определить следующий круг функциональных обязанностей:

- в целях организации контроля приготовления пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии не менее 1 члена бракеражной комиссии :

- Требовать от работающих на пищеблоке:

- соблюдать нормы температурного режима выдачи готовых блюд;

- ежедневный 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;

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

- обеспечивать экономию электроэнергии, горячей и холодной воды;

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

- целях обеспечения контроля приготовления пищи ответственность за отбор и хранение суточных проб возложить на поваров.- Пробы хранить в холодильнике при t = +2 - +6°С. в специальной промаркированной таре

- вести журнала здоровья работников пищеблока, журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

- пополнять медицинскую аптечку

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

4. Утвердить план работы комиссий на год (Приложение №1)

5. Врачу Мусаевой Н.А. и старшей мед.сестре Сумбуловой А.М. ежедневно проводить и заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

6. Представлять директору отчет о результатах проведенной работы, согласно плана (Приложение №1)

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор
МБОУ г. Астрахани «Гимназия №2»

 /Ерёмина С.В.

С приказом ознакомлены и согласны:



(Приложение №1)

Утверждаю:
Директор
МБОУ г. Астрахани «Гимназия №2»


/С.В.Еремина
« 25 »  2021г

**План работы
бракеражной комиссии на 2021-2022г.г.**

Мероприятия	Сроки выполнения	Сроки выполнения
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии Коваленко Н.В., Егорова А.В.
Размещение материалов по питанию на сайт.	ежедневно	член комиссии Калмыкова И.В.
Проведение органолептической оценки приготовленной пищи с занесением результатов в бракеражный журнал.	ежедневно	Врач Мусаева Н.А. и старшей мед.сестре Сумбулова А.М.
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в неделю	Члены комиссии Цветкова Т.Г., Соломенникова Е.А.
- ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции и контроль температурного режима в холодильниках пищеблока и продуктовой кладовой с обязательной ежедневной отметкой в специальном журнале	ежедневно	Члены комиссии Гаврюшиной С.А., шеф-повару ,Гайнулину А.Н., зав.производством (по согласованию)
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	1 раза в неделю	Коваленко, Егорова А.В.
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	постоянно	Член комиссии Коваленко.Н.В., Надежкина Ю.А.
Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии Коваленко Н.В., Егорова А.В.
Работа с родителями	1 раза в месяц	Председатель комиссии Коваленко Н.В., Егорова А.В.
Отчет о проделанной работе	1 раз в квартал	Председатель комиссии Коваленко Н.В., Егорова А.В.