

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА ХАРЦЫЗСКА

**МУНИЦИПАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ТРОИЦКО-ХАРЦЫЗСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 18 Г. ХАРЦЫЗСКА»**

П Р И К А З

01 сентября 2021 г.

Троицко-Харцызск

№ 123

Об утверждении состава бракеражной комиссии на 2021-2022 учебный год

С целью контроля за организацией полноценного питания в общеобразовательных организациях, своевременной и эффективной профилактикой инфекционных заболеваний и пищевых отравлений, обеспечения укрепления и сохранения здоровья детей, выполнения санитарных норм и норм питания, », на основании ст.7, ст.34 Закона Донецкой Народной Республики «Об образовании», ст.18 Закона Донецкой Народной Республики «Об обеспечении санитарного и эпидемиологического благополучия населения», во исполнение совместного Приказа Министерства образования и науки Донецкой Народной Республики и Министерства здравоохранения Донецкой Народной Республики от 07.12.2017 № 1335/2203 «Об утверждении Порядка организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оздоровление и отдых в Донецкой Народной Республике, приказа директора СШ № 18 от 16.08.2021 № 102 «Об организации питания в 2021-2022 учебном году» и других законодательных актов, не противоречащих действующему законодательству,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии СШ № 18 (Приложение 1).
2. Членам бракеражной комиссии осуществлять свою работу согласно Положению о бракеражной комиссии и методике оценивания, утвержденного приказом директора ОШ № 18 от 01.09.2016 № 153.
3. Утвердить План работы бракеражной комиссии СШ № 18 (Приложение 2).
4. Утвердить График работы бракеражной комиссии СШ № 18 (Приложение 3).
5. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.
6. Приказ вступает в силу с даты подписания.

Директор СШ № 18



А.Н. Рыхлин

Приложение 1
к приказу директора СШ № 18
от 01.09.2021 № 123

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора СШ № 18
от 01.09.2021 № 123

СОСТАВ

бракеражной комиссии
Муниципальной общеобразовательной организации
«Троицко-Харцызская средняя школа № 18 г. Харцызска»
на 2021-2022 учебный год

Кириченко Лилия Анатольевна, заведующий хозяйством СШ № 18 (председатель комиссии);

Куртова Карина Анатольевна, медицинская сестра СШ № 18 (член комиссии);

Полякова Елена Владимировна, учитель начальных классов (член комиссии).

Приложение 2
к приказу директора СШ № 18
от 01.09.2021 № 123

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора СШ № 18
от 01.09.2021 № 123

ПЛАН
работы бракеражной комиссии
Муниципальной общеобразовательной организации
«Троицко-Харцызская средняя школа № 18 г. Харцызска»
на 2021-2022 учебный год

№	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный
1	Проверка санитарно-гигиенического состояния обеденного зала. Бракераж согласно меню	Ежедневно	Члены комиссии
2	Контроль за присутствием классных руководителей в обеденном зале во время приёма пищи	В течение года	Ответственный за организацию питания
3	Контроль за дежурством в столовой учителей и учащихся	В течение года	Ответственный за организацию питания
4	Контроль за качеством приготовленной пищи с соблюдением нормы раскладок	Постоянно	Члены комиссии
5	Рейдовые проверки за организацией горячего питания с составлением актов или справок, с последующим обсуждением их на совещаниях педагогического коллектива	1 раза в месяц	Члены комиссии
6	Контроль за условиями хранения скоропортящихся продуктов	Постоянно	Члены комиссии
7	Контроль за хранением суточной пробы	Постоянно	Члены комиссии
8	Контроль за приемом пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок учреждения	В течение года	Члены комиссии

Приложение 4
к приказу директора СШ № 18
от 01.09.2021 № 123

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора СШ № 18
от 01.09.2021 № 123

Г Р А Ф И К
работы бракеражной комиссии
Муниципальной общеобразовательной организации
«Троицко-Харцызская средняя школа № 18 г. Харцызска»
на 2021-2022 учебный год

№	Время	Функции во время работы:	Примечание
1	7.30-8.00	Проверка санитарно-гигиенического состояния обеденного зала.	Члены комиссии
2	7.30-8.00	Бракераж сырой продукции. Присутствие при закладке продуктов питания для производства готовых блюд	Члены комиссии
3	8.00-9.30	Контроль за производством готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.	Члены комиссии
4	9.30-10.00	Проверка качества приготовленной пищи с соблюдением нормы раскладок, органолептическая оценка готовой пищи и регистрация результатов в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Проверка наличия и оформления суточной пробы, контрольной порции	Члены комиссии
5	11.30-12.00	Присутствие при закладке продуктов питания для производства готовых блюд ГПД	Члены комиссии
6	12.10-12.40	Контроль за производством готовых блюд в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий ГПД.	Члены комиссии
7	12.40-13.10	Проверка качества приготовленной пищи с соблюдением нормы раскладок, органолептическая оценка готовой пищи и регистрация результатов в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Проверка наличия и оформления суточной пробы, контрольной порции	