

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6
С УГЛУБЛЁННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА РЕФТИНСКИЙ**

ПРИКАЗ

02.09.2024г. № 137-о
п. Рефтинский

**О создании бракеражной комиссии в МАОУ «СОШ №6»
на 2024-2025 учебный год**

На основании СанПиНа 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», п. 1.16 Устава МАОУ «СОШ № 6», Положения о бракеражной комиссии МАОУ «СОШ № 6», утвержденного приказом 05-0 от 09.01.2020 года (с изменениями, утвержденными приказом 156-о от 25.11.2020 года) и принятого педагогическим советом протоколом № 13 от 24.12.2019 года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

№	ФИО	Должность
1	Смолянина А.С.	Заместитель директора по воспитательной работе
2	Корозникова А.Л.	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными организациями
3	Никулина О.В.	Заведующий хозяйством
4	Дмитриева Е.А.	Учитель
5	Артамонова Е.Н.	Ответственный по питанию
6	Чуева К.А.	Медицинский работник
7	Елькина А.В.	Заведующая производством

2. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2024 – 2025 учебный год согласно Приложения № 1 к настоящему приказу.

3. Контроль над исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Е.Н. Костарева

С приказом ознакомлены
Заместитель директора
по воспитательной работе
Советник директора по воспитанию и взаимодействию
с детскими общественными организациями
Заведующий хозяйством
Ответственный по питанию
Учитель
Заведующий производством



А.С. Смолянина

А.Л. Корозникова

О.В. Никулина

Е.Н. Артамонова

Е.А. Дмитриева

А.В. Елькина

ПЛАН
работы бракеражной комиссии
на 2024 – 2025 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственное лицо
1	Оценить готовность школьной столовой к 2024 – 2025 учебному году: <u>Наличие Журналов:</u> - учета дезинфекции и дератизации, - уборки помещений, - учета аварийных ситуаций и технических поломок, - гигиенический, - учета мероприятий по контролю надзорных органов, - учета температуры и влажности, - бракеража ГП (наличие пронумерованного и прошнурованного), выделен отдельный и/или отдельной строкой показывается диетическое меню; <u>Наличие Протоколов измерений:</u> - качества воды, - организации производственного контроля (отбор проб СЭС сырья и реализованной продукции) <u>Состояние помещений и оборудования:</u> - санитарное состояние, - исправность оборудования, - наличие достаточного количества уборочного инвентаря, - наличие достаточного количества столовой и кухонной посуды	С 26 по 30 августа 2024 г.	Смолянина А.С. – председатель комиссии – заместитель директора по ВР + члены бракеражной комиссии
2	Контроль соблюдения санитарных правил и норм хранения сырья, приготовления готового продукта: - товарное соседство, - наличие маркировки,	Сентябрь 2024 г.	Артамонова Е.Н. – ответственный за питание + члены бракеражной

	- сроки хранения. Допуск к реализации блюд и продуктов. Сравнение реализуемого меню с утвержденным меню (факт исключения / замены отдельных блюд из меню). Контроль наличия выдачи детям остывшей пищи. Контроль суточной пробы (п. 8.1.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20): не менее 48 часов при температуре +2°+6°С. Контроль ведения Журналов.		комиссии
3	Контроль санитарного состояния и эксплуатации оборудования, помещений. Контроль попадания посторонних предметов (стекло, пластик, металлические и деревянные предметы): наличие Журнала согласно п. 2.7 СанПин 2.3/2.4.3590-20. Отходы (п. 2.7 СанПин 2.3/2.4.3590-20): наличие крышки, мойка тары. п. 2.19 СанПин 2.3/2.4.3590-20 инвентарь для уборки, маркировка. Контроль суточной пробы (п. 8.1.10 СанПин 2.3/2.4.3590-20): не менее 48 часов при температуре +2°+6°С. Контроль ведения Журналов.	Октябрь 2024 г.	Никулина О.В. – заведующий хозяйством + члены бракеражной комиссии
4	Контроль суточной пробы (п. 8.1.10 СанПин 2.3/2.4.3590-20): не менее 48 часов при температуре +2°+6°С. Контроль питьевого режима (п. 8.4.5 СанПин 2.3/2.4.3590-20): маркировка подносов, графики смены кипяченой воды (1 раз / 3 часа) Допуск к реализации блюд и продуктов. Сравнение реализуемого меню с утвержденным меню (факт исключения / замены отдельных блюд из меню). Контроль наличия выдачи детям остывшей пищи. Контроль ведения Журналов.	Ноябрь 2024 г.	Дмитриева Е.А. – учитель + члены бракеражной комиссии
5	Контроль соблюдения санитарных правил и норм хранения сырья, приготовления готового продукта: - товарное соседство, - наличие маркировки,	Декабрь 2024 г.	Артамонова Е.Н. – ответственный за питание + члены бракеражной

	- сроки хранения. Допуск к реализации блюд и продуктов. Сравнение реализуемого меню с утвержденным меню (факт исключения / замены отдельных блюд из меню). Контроль наличия выдачи детям остывшей пищи. Контроль суточной пробы (п. 8.1.10 Сан ПиНа 2.3/2.4.3590-20): не менее 48 часов при температуре +2°+6°C. Контроль ведения Журналов.		КОМИССИИ
6	Контроль ежедневного осмотра работников (п. 2.22 Сан ПиНа): - наличие записей в Гигиенический журнал об осмотре рук работников, - наличие украшений на сотрудниках. Запрос у любого одного работника наличие медицинской книжки, наличие в ней необходимых отметок. Контроль наличия чистой и опрятной спецодежды на работниках пищеблока. Контроль посуды: наличия / отсутствия сколов. Контроль товарного соседства. Контроль суточной пробы (п. 8.1.10 Сан ПиНа 2.3/2.4.3590-20): не менее 48 часов при температуре +2°+6°C. Контроль ведения Журналов.	Январь 2025 г.	Чуева К.А. медицинский работник + члены бракеражной комиссии
7	Контроль ведения Журналов - учета дезинфекции и дератизации, - уборки помещений, - учета аварийных ситуаций и технических поломок, - гигиенический, - учета мероприятий по контролю надзорных органов, - учета температуры и влажности, - бракеража ГП; - качества воды, - организации производственного контроля (отбор проб СЭС сырья и реализованной продукции).	Февраль 2025 г.	Никулина О.В. – заведующий хозяйством + члены бракеражной комиссии

	- сроки хранения. Допуск к реализации блюд и продуктов. Сравнение реализуемого меню с утвержденным меню (факт исключения / замены отдельных блюд из меню). Контроль наличия выдачи детям остывшей пищи. Контроль суточной пробы (п. 8.1.10 Сан ПиНа 2.3/2.4.3590-20): не менее 48 часов при температуре +2°+6°С. Контроль ведения Журналов.		КОМИССИИ
6	Контроль ежедневного осмотра работников (п. 2.22 Сан ПиНа): - наличие записей в Гигиенический журнал об осмотре рук работников, - наличие украшений на сотрудниках. Запрос у любого одного работника наличие медицинской книжки, наличие в ней необходимых отметок. Контроль наличия чистой и опрятной спецодежды на работниках пищеблока. Контроль посуды: наличия / отсутствия сколов. Контроль товарного соседства. Контроль суточной пробы (п. 8.1.10 Сан ПиНа 2.3/2.4.3590-20): не менее 48 часов при температуре +2°+6°С. Контроль ведения Журналов.	Январь 2025 г.	Чуева К.А. медицинский работник + члены бракеражной комиссии
7	Контроль ведения Журналов - учета дезинфекции и дератизации, - уборки помещений, - учета аварийных ситуаций и технических поломок, - гигиенический, - учета мероприятий по контролю надзорных органов, - учета температуры и влажности, - бракеража ГП; - качества воды, - организации производственного контроля (отбор проб СЭС сырья и реализованной продукции).	Февраль 2025 г.	Никулина О.В. – заведующий хозяйством + члены бракеражной комиссии