

617215, Пермский край, Карагайский район, с.Обвинск, ул. Мира, д.4 А
Теле\факс (34297) 3-75-92

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2023 г.

с. Обвинск

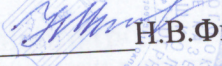
№ 3-ОД

« Об организации работы бракеражной комиссии »

В соответствии с требованиями п.п. 14.1. и 14.6. СанПин 2.4.5.2409-08 и Положением о бракеражной комиссии МОКУ «Обвинская школа-интернат» в целях контроля за качеством организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
Грибов Александр Сергеевич, зам.директора по АХЧ;
Колупаева Любовь Александровна, заведующая столовой;
Попова Елена Ивановна, медицинский работник;
2. Бракеражной комиссии осуществлять свою деятельность в соответствии с Планом работы комиссии на 2023-24 учебный год (ПРИЛОЖЕНИЕ 1) и Положением бракеражной комиссии МОКУ «Обвинская школа-интернат», утвержденным Приказом от 1.09.2020г № 2.
3. Членам бракеражной комиссии ежедневно осуществлять контроль за качеством приготовленных блюд с обязательным заполнением Бракеражного журнала.
4. Ответственность за ведение бракеражного журнала возложить на заведующую столовой Колупаеву Любовь Александровну.
5. Создать комиссию для осуществления регулярного производственного контроля организацией питания и проводить контрольные проверки приготовления блюд в соответствии с Приказом школы №202-ОД от 24 августа 2020 года «Об усилении контроля за качеством питания» в следующем составе :
Грибов Александр Сергеевич, заместитель директора по АХЧ- председатель
Нечаева Анна Григорьевна, делопроизводитель - секретарь
Дудина Надежда Васильевна, родитель - член комиссии
Сабашникова Людмила Леонидовна, родитель- член комиссии.
6. Грибову А.С., председателю комиссии, предоставлять отчет директору школы проведения проверки в течение 5 следующих дней после проверки.
7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:  Н.В.Филимонова

С приказом ознакомлен(а):

_____ А.С.Грибов

_____ Л.А.Колупаева

_____ А.Г. Нечаева

Приложение 1 к приказу № 3-ОД от 01.09.2023 г

**План работы бракеражной комиссии
МОКУ «Обвинская школа-интернат» на 2023/24 учебный год**

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 в неделю	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Член комиссии (медицинский работник, председатель)
Работа с родителями (на общих родительских собраниях), отчет о работе комиссии	1 раз в год	Председатель комиссии

Приложение 2 к приказу № 3-ОД от 01.09.2023 г

ПРОГРАММА

производственного (родительского) контроля за качеством продуктов питания и услуги по организации питания обучающихся МОКУ «Обвинская школа-интернат»

№ п/п	Позиции	Кратность проверки
1.	Профессиональная квалификация не ниже 3-4 разряда	при поступлении на работу / 1 раз в год
2.	Факт прохождения сотрудниками пищеблока профессиональной переподготовки один раз в три года	1 раз в год

3.	Наличие личных медицинских книжек работников пищеблока, в которых отражены сроки прохождения работниками пищеблока медосмотра 1 раз в год	1 раз в год
4.	Прохождение гигиенической подготовки работниками пищеблока 1 раз в 2 года	1 раз в год
5.	Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации) * сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов	1 раз в месяц
6.	Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.	1 раз в месяц
7.	Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	1 раз в месяц
8.	Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки	1 раз в месяц
9.	Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале	1 раз в месяц
10.	Хранение сыпучих продуктов и овощей в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола	1 раз в месяц
11.	Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин	1 раз в месяц
12.	Пищевые отходы собирают в промаркированные емкости с крышками, которые очищаются при их заполнении не более чем на 2/3	1 раз в месяц
13.	Кухня и подсобные помещения содержатся в порядке и чистоте	1 раз в месяц
14.	Фактический рацион соответствует примерному меню, согласованное с Управлением Роспотребнадзора по Пермскому краю	1 раз в год
15.	Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале	1 раз в неделю
16.	Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд	ежедневно
17.	В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непастеризованные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом	Ежедневно
18.	Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок	
19.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность бутилированной воды/ воды из питьевых фонтанчиков	ежедневно

20.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	
21.	Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов)	ежедневно
22.	Ежедневно ведется «Ведомость контроля за рационом питания»	ежедневно
23.	Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека)	1 раз в 10 дней
24.	Сроки проведения дополнительной витаминизации (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки)	постоянно при проведении витаминизации
25.	Наличие актов по результатам проведения лабораторно - инструментальных исследований: микробиологические исследования проб готовых блюд - не менее 1 раза в квартал; калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд рецептуре - не менее 1 раза в год; микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП) - не менее 2-х раз в год; питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам - не менее 2-х раз в год	в соответствии с программой
26.	Имеются инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время	1 раз в месяц
27.	Оснащение пищеблоков школ технологическим, холодильным оборудованием, вентиляционными системами	1 раз в год
28.	Наличие внутренней отделки помещений пищеблока (полы, стены, потолки), допускающей проведение уборки влажным способом с применением дезинфицирующих средств	1 раз в год
29.	Наличие маркировки на производственном инвентаре, оборудовании пищеблока	1 раз в год
30.	Использование инвентаря, оборудования на пищеблоке в соответствии с маркировкой	
31.	Использование деформированной кухонной и столовой посуды, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями	В ходе каждой проверки
32.	Соблюдение правил мытья кухонной посуды	В ходе каждой проверки
33.	Соблюдение правил мытья столовой посуды	В ходе каждой проверки
34.	Использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями по их применению	В ходе каждой проверки
35.	Соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню	В ходе каждой проверки

36.	Наличие в обеденном зале утвержденного руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий	В ходе каждой проверки
37.	Организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке	
38.	Полнота и своевременность заполнения документации по питанию: журнал бракеража готовой продукции журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья журнал здоровья сотрудников журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд журнал учета температурного режима холодильного оборудования ведомость контроля за рационом питания	2 раза в год
39.	Наличие актов технической исправности теплового, холодильного оборудования на пищеблоке	2 раза в год
40.	Наличие во всех холодильных установках контрольных термометров	2 раза в год
41.	Соблюдение температурного режима хранения скоропортящихся продуктов	В ходе каждой проверки
42.	Наличие в складских помещениях приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха	В ходе каждой проверки
43.	Наличие договора, акта дезинсекционной обработки помещений	1 раз в год
44.	Наличие договора, акта дератизационной обработки помещений	1 раз в год
45.	Наличие договора на проведение производственного контроля	
46.	Соблюдение условий хранения уборочного инвентаря (наличие отдельного помещения, либо в специально отведенном месте, раздельное хранение уборочного инвентаря для мытья туалетов)	В ходе каждой проверки
47.	Количество перемен, предназначенных для приема пищи детей	2 перемены
48.	Продолжительность перемен для приема пищи детей	20 минут
49.	Питьевой режим в организации представлен: стационарные питьевые фонтанчики вода, расфасованная в емкости иное	2 раза в год
50.	Обеспечение достаточным количеством посуды для организации питьевого режима : одноразовой посуды стеклянной или фаянсовой посуды	2 раза в год

Действия по результатам проверок:

Результаты проверок фиксируются в специальных журналах, актах, подписываются проверяющим и представителем организатора питания.