



Администрация Московского района Санкт-Петербурга
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 544 Московского района Санкт-Петербурга
196240, г. Санкт-Петербург, ул. Костюшко, д. 62, лит. А

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 509

г. Санкт-Петербург

*«О создании бракеражной комиссии в ГБОУ школа № 544
Московского района Санкт-Петербурга на 2024-2025 учебный год»*

- Закон Санкт-Петербурга от 22.11.2011 № 728-132 (в ред. от 20.04.2021) «Социальный Кодекс Санкт-Петербурга».
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247 (ред. от 16.02.2021) «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга».
- Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 25.10.2022 № 998 «О стоимости питания в государственных образовательных учреждениях на 2023 год».
- Постановление Правительства от 10.10.2022 г. № 928 «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий лиц в связи с проведением специальной военной операции (выполнением специальных задач) на территориях Донецкой народной республики, Луганской народной республики, Запорожской области, Херсонской области и Украины, и мобилизационных мероприятий в мобилизационных мероприятиях в период ее проведения.
- Постановление Правительства от 27.12.2022 г. № 1336 «Об установлении величины прожиточного минимума на душу населения и по основным социально-демографическим группам населения в Санкт-Петербурге на 2023 год».
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
- Распоряжение Комитета по образованию Санкт-Петербурга от 03.04.2015 № 1479-р «О порядке ведения и учета талонов в государственных образовательных учреждениях Санкт-Петербурга»
- Распоряжение администрации Московского района Санкт-Петербурга от 01.09.2015 № 2036-р «Об утверждении списков, учащихся на предоставление питания на льготной основе»
- «МР 2.4.0180-20 2.4 Гигиена детей и подростков. Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 18.05.2020)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию и ввести в неё следующих работников школы:
 - **по адресу 5-й Предпортовый проезд д.2 строение. 1:**
 - Панова Г.А., повар;
 - Разжигаева Н.В., медицинская сестра
 - Савульчик М.С., кладовщик в структурного подразделения ОДО.
 - **по адресу 5-й Предпортовый проезд д.6 корп. 1:**
 - Соколова Е.Н., заведующая производством столовой;
 - Нилова Н.А., медицинская сестра;
 - Богатова Н.А., заместитель директора по УВР.
 - **по адресу Костюшко д. 62 литер А:**
 - Мальчикова С.В., заведующая производством столовой;
 - Лихая О.Н., медицинская сестра;
 - Василькова Е.М., заместитель директора по ВР.
 - **по адресу 1-й Предпортовый проезд д.13 стр. 1:**
 - Соколова Е.Н., заведующая производством столовой;
 - Разжигаева Н.В., медицинская сестра
 - Зайниева Ф.Ш., кладовщик структурного подразделения ОДО.
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии (приложение 1)

Директор школы

И. В. Васинович

**План работы
бракеражной
комиссии**
**питания ГБОУ школа №544 с углублённым изучением английского языка
на 2024 — 2025 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в ГБОУ школа № 544 с углубленным изучением английского языка Московского района Санкт-Петербурга организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1. Организация питьевого режима.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
7. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

**План работы
бракеражной комиссии**

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года». Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракераж ной комиссии	Август
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракераж ной комиссии	Ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракераж ной комиссии	1 раз в месяц
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракераж ной комиссии	1-2 раза в неделю
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракераж ной комиссии	Постоянно
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракераж ной комиссии	1 раз в месяц
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракераж ной комиссии	Октябрь
8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракераж ной комиссии	Ноябрь
9	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие	Члены бракераж ной комиссии	Декабрь
10	Правила хранения овощей, Сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракераж ной комиссии	Январь
11	Проверка наличия контрольной	Члены	Февраль

	порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	бракераж ной комиссии	
12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракераж ной комиссии	Март
13	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за год	Члены бракераж ной комиссии	Май