



Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №1» с. п. Нартан  
Чегемского муниципального района Кабардино-Балкарской Республики

✉ с.п. Нартан, ул. Ленина, 137

тел.(86630) 9-71-72

**ПРИКАЗ**

от 02.09.2020 г.

№ 9.18

**« О создании бракеражной комиссии»**

В целях осуществления контроля организации питания учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой в 2020-2021 учебном году

приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:  
Председатель комиссии: Мокова Ж.С.- заместитель директора по УВР  
Члены комиссии:  
Хагабанова М.Л. - соцпедагог школы;  
Гудова О. М.- медицинская сестра школы;  
Дзагалова Л.А.- кухрабочая.
2. Утвердить План работы бракеражной комиссии МКОУ СОШ №1 с.п. Нартан на 2020-2021 учебный год (приложение №1).
3. Утвердить формы учётной документации пищеблока МКОУ СОШ №1 с.п. Нартан (приложение №2)
4. Медицинскому работнику МКОУ СОШ №1 с.п. Нартан Гудовой О.М. ежедневно заполнять журналы бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также готовой кулинарной продукции. Оценку качества блюд ежедневно проводят члены бракеражной комиссии.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы: Шогенов Р.Х.

С приказом ознакомлен(а):



Мокова Ж.С. 02.09.2020.  
(Гудова О.М.) 02.09.2020.  
(Хагабанова М.Л.) 02.09.2020.  
(Дзагалова Л.А.) 02.09.2020.

План  
работы бракеражной комиссии МКОУ СОШ №1 с.п. Нартан  
на 2020-2021 учебный год

№	Мероприятия	Периодичность	Ответственные
1	Контроль организации работы на пищеблоке	систематически	Мокова Ж.С.
2	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	члены комиссии
3	Контроль за правильностью составления меню-раскладок	ежедневно	Гудова О.М., медработник школы
4	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока	ежедневно	Гудова О.М., медработник школы
5	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	систематически	члены комиссии
6	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Гудова О.М., медработник школы
7	Ежедневный учёт питания учащихся	систематически	Хагабанова М.Л
8	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	систематически	члены комиссии
9	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	члены комиссии
10	Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Гудова О.М., медработник школы
11	Ведение бракеражного журнала	ежедневно	Гудова О.М., медработник школы
12	Отчет о проделанной работе бракеражной комиссии за учебный год	май	Мокова Ж.С.

**Формы учетной документации пищеблока**  
**Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»**

Дата и час поступления продовольствен ного сырья и пищевых продуктов	Наименован ие пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственн ого сырья и пищевых продуктов  (в кг,л,шт)	Номер документа, подтверждающе го безопасность  принятого пищевого продукта	Результаты органолептичesk ой оценки поступившего продовольственн ого сырья и пищевых продуктов	Конечный срок рсализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственн ого сырья по дням	Подпись ответственн ого лица	Примеча ния
1	2	3	4	5	6	7	8	9

**Форма 2. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции в МКОУ СОШ №1 с.п. Нартан**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечания
1	2	3	4	5	6	7

**Форма 3. «Журнал здоровья»**

№ п/п	ФИО работника	Должность	Месяц/дни						

Примечание:

\* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

\*\* Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

Отп. - отпуск;

В. - выходной;

б/л - больничный лист.

**Форма 4. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»**

Дата	Наименование витаминного препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесённого витаминного препарата (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приёма блюда	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8

**Форма 5.** «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Дата	Холодильник №1 Молочные продукты	Холодильник №2 Молочные продукты	Холодильник №3 Мясные продукты	Холодильник №4 Продукты	Холодильник №5 Продукты
1	2	3	4	5	