

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ЛИЦЕЙ № 3 ИМЕНИ ПЕТРА АРКАДЬЕВИЧА СТОЛЫПИНА
Г. РТИЩЕВО САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ"
(МОУ "Лицей № 3 им. П.А. Столыпина г. Ртищево Саратовской области")

ПРИКАЗ

30 августа 2022 года

г. Ртищево

№ 499

О создании бракеражной комиссии
родительского контроля

С целью контроля за качеством ассортимента сырой и готовой продукции
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:
 - Воробьева К.И. – председатель Управляющего совета лицея;
 - Кузина О.А. – председатель Совета родителей;
 - Чимарова О.Б. – председатель родительского комитета;
 - Павлова О.В. – социальный педагог;
 - Ковач А.Н. – медицинский работник.
2. Комиссия в своей деятельности обязана руководствоваться «Положением о бракеражной комиссии родительского контроля» и создана для:
 - усиления контроля за соблюдением качественного рационального питания учащихся;
 - контроля за разнообразием меню, сроком реализации и качеством продуктов;
 - контроля за сертификатами на поставку продуктов для лицейской столовой;
 - проведения контроля массы блюда;
 - контроля за ведением бракеражных журналов, а так же санитарно – гигиеническим состоянием лицейской столовой;
3. Утвердить План работы бракеражной комиссии родительского контроля (*Приложение № 1*);
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директора лицея  Т.В. Семина

План работы бракеражной комиссии родительского контроля на 2022 - 2023 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии родительского контроля, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии родительского контроля 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. Бракеражная комиссия родительского контроля в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.