

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 5» г.Перми**

П Р И К А З

28.08.2023

№ 124

**О создании бракеражной
комиссии на 2023-2024
учебный год**

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Пермского края от 14.08.2020 г. №26-01-06-238 «О повышении эффективности системы контроля качества предоставления питания обучающимся муниципальных общеобразовательных организаций, расположенных на территории Пермского края, государственных образовательных организаций, находящихся в ведении Министерства образования и науки Пермского края», приказом Начальника департамента образования Администрации города Перми от 21.10.2013 г. № СЭД-08-01-09-829 «Об усилении контроля за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 18.08.2014 № СЭД-08-01-09-738 «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Перми», приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 27.08.2021 г. № 059-08-01-09-922 «О внесении изменений в Положение об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях, утвержденное приказом начальника департамента образования администрации города Перми от 24.09.2019 № 059-08-01-09-918»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План контроля за организацией питания в гимназии на 2023-2024 учебный год (приложение № 1).

2. Назначить состав бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год в составе:

2.1. Шуванова Марина Александровна, ответственная за организацию питания в гимназии и бесплатного питания льготных категорий учащихся;

2.2. Смирнова Надежда Юрьевна, школьный врач;

2.3. Понявина Елена Николаевна, заведующая производством столовой.

2.4. Дежурный администратор (по графику дежурства).

2.5. В случае отсутствия или болезни основных членов бракеражной комиссии ввести в состав бракеражной комиссии по согласованию:

- Котову Ларису Владимировну, заведующую хозяйством;

- Кузякину Марину Юрьевну, педагога-психолога;

- Мясникову Анастасию Николаевну, учителя информатики.

3. Ответственной за организацию питания в гимназии Шувановой М.А. и руководителю социологической группы гимназии О.В. Грековой проводить 1 раз в квартал опросы учителей, родителей и учащихся по выявлению недостатков в организации питания.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор гимназии



Е.А. Москалева

Приложение № 1 к приказу директора МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми от 28.08.2023 г. № 124 «О создании бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год»

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми
Е.А. Москалева
«28» августа 2023 год



**План реализации программы производственного контроля за организацией питания в
МАОУ «Гимназия № 5» г. Перми на 2023-2024 учебный год**

№ п/п	Позиции	Кратность проверки	Примерный срок проверки	Ответственный
1	Кадровое обеспечение пищеблока 1.1. Профессиональная квалификация; 1.2. Профессиональная переподготовка; 1.3. Медицинские книжки; 1.4. Гигиеническая подготовка.	1 раз в год 1 раз в пол года Август Январь	При приемке гимназии к новому учебному году	Е.А. Москалева, директор гимназии Н.Ю. Смирнова, школьный врач
2	Прием и хранение продуктов и продовольственного сырья 2.1. Бракеражный журнал; 2.2. Сопроводительные документы на поступающие продукты; 2.3. Договоры с поставщиками; 2.4. Сроки реализации и условия хранения скоропортящихся продуктов; 2.5. Хранение сыпучих продуктов и овощей; 2.6. Использование оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой; 2.7. Работа технологического и холодильного оборудования с соответствии с техническими характеристиками; 2.8. Обеспеченность столовой посудой, столовыми приборами из нержавеющей стали, металлическими ваннами для мытья посуды,	1 раз в месяц 1 раз в месяц		Е.А. Москалева, директор гимназии Н.Ю. Смирнова, школьный врач

	<p>стеллажами с решетчатыми полками для просушки и хранения посуды, мочалками, щетками для мытья посуды;</p> <p>2.9. Инструкции по применению моющих средств, применяемых в данное время;</p> <p>2.10. Пищевые отходы.</p>			
3	<p>Санитарное состояние пищеблока</p> <p>3.1. Договор на проведение дезинсекции, дератизации;</p> <p>3.2. График проведения генеральных уборок;</p> <p>3.3. Обработка технологического оборудования;</p> <p>3.4. Уборочный инвентарь;</p> <p>3.5. Рабочая одежда.</p>	1 раз в квартал		Н.А. Гришулина, заместитель директора
4	<p>Рацион питания</p> <p>4.1. Примерное 10-дневное меню, согласованное с Роспотребнадзором;</p> <p>4.2. Соответствие блюд меню примерному 10-дневному меню;</p> <p>4.3. Выходы блюд;</p> <p>4.4. Имеются технологические карты для всех блюд, представленных в меню;</p> <p>4.5. Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале;</p> <p>4.6. 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 2ч, - осуществляется контроль выхода порционных блюд.</p> <p>4.7. Обеспечивается хранение суточных проб в стеклянной посуде с крышками в специальном холодильнике в течение 48 часов при температуре +2- +6 градусов;</p> <p>4.8. В дополнительном питании отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия с кремом;</p> <p>4.9. Осуществляется раз в 10 дней подсчет и сравнение среднесуточных значений потребления продуктов в расчете на 1 человека со</p>	<p>1 раз в год при приемке гимназии</p> <p>1 раз в пол года</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>1 раз в 10 дней</p>	<p>1-15</p> <p>16-30</p>	<p>Е.А. Москалева, директор гимназии</p> <p>Н.А. Гришулина, заместитель директора</p> <p>Н.Ю. Смирнова, школьный врач</p> <p>Н.Ю. Смирнова, школьный врач</p> <p>Е.А. Москалева, директор гимназии</p>

	<p>среднесуточными нормами потребления (в расчете на один день на одного человека);</p> <p>4.10. Проводиться дополнительная витаминизация (С- витаминизация или инстантные витаминизированные напитки).</p>			
5	<p>Проведение визуальных и лабораторных проверок учреждениями Роспотребнадзора</p> <p>5.1. Имеется договор с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок;</p> <p>5.2. Имеются акты по результатам проведения лабораторно-инструментальных исследований:</p> <ul style="list-style-type: none"> - микробиологические исследования проб готовых блюд (2-3 блюда одного приема пищи) -1 раз в квартал (4 раза в год); - калорийность, выходы и соответствие химического состава блюд одного приема пищи в рецептуре -1 раз в год; -микробиологические исследования 10 смывов с объектов производственного окружения, рук, спецодежды персонала на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП) – 1 раз в год; - исследование 10 смывов с оборудования, рук, спецодежды персонала, сырых пищевых продуктов на наличие яиц гельминтов – 1 раз в год; - питьевая вода на соответствие требованиям по химическим и микробиологическим свойствам -2 раза в год. <p>5.3. Имеются акты о проведении визуальных проверок.</p>	1 раз в квартал		Н.Ю. Смирнова, школьный врач
6	<p>Обеспечение питьевого режима</p> <p>6.1. Обеспечивается питьевой режим в соответствии с требованиями</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование бутилированной воды; - обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня; - обеспечение достаточного количества чистой посуды; - наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды. <p>6.2. Имеются документы, подтверждающие качество и безопасность бутилированной воды.</p>	1 раз в месяц		Е.А. Москалева, директор гимназии

