

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 12» ГОРОДА ЧЕБОКСАРЫ
ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

ПРИКАЗ

25.08.2025

№ 181

г. Чебоксары

О создании бракеражной комиссии
МБОУ «СОШ № 12» г.Чебоксары
на 2025-2026 учебный год

В целях осуществления контроля над организацией питания обучающихся, соблюдения технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой на основании норм санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" от 27 октября 2020 года №32

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить бракеражную комиссию на 2025-2026 учебный год в следующем составе:

председатель комиссии и ответственный за организацию питания участников образовательного процесса - Лукина О.А., зам.директора;
член комиссии – Иванова В.Ю., учитель начальных классов;
член комиссии – Салмина Л.В., учитель начальных классов;
член комиссии – Борискина С.Ф., тьютор
член комиссии – Иванова О.И., зав. производством.

2. Утвердить План работы бракеражной комиссии (Приложение).

3. Бракеражной комиссии:

В своей деятельности руководствоваться СанПиНом 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептов, технологическими картами, Положением о бракеражной комиссии и осуществляет контроль за доброкачеством готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом.

4. Вменить в обязанности бракеражной комиссии следующее:

- проведение оценки качества блюд по органолептическим показателям, результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (ежедневно);
- проведение контроля качества поступающей продукции по меню с записью в журнале «Бракераж полученных продуктов» (по мере поступления).
- соблюдение условия хранения и сроков реализации пищевых продуктов;
- соответствие школьного однодневного меню примерному двухнедельному меню рационов питания учащихся общеобразовательных школ г.Чебоксары.

5. Все замечания и предложения членов бракеражной комиссии в письменном виде подавать директору школы.

6. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ "СОШ № 12" г.Чебоксары



В.П.Яноров

**План работы бракеражной комиссии
на 2025-2026 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 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.
- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

Мероприятия

Название мероприятия	Ответственные	Сроки
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 бракеражной комиссии	август
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май

Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии	октябрь
Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	ноябрь
Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2025-2026 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	декабрь
Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Члены бракеражной комиссии	январь
Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).	Члены бракеражной комиссии	февраль
Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	март
Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	апрель
Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	май

