

ПРИКАЗ

20.08.2026

№ 244

п Озерный

**О создании комиссии по проверке организации и качества питания,
обучающихся МБОУ СОШ N 1 ЗАТО Озерный на 2026-2027 учебный год**

В целях контроля за организацией и качеством питания обучающихся
МБОУ СОШ № 1 ЗАТО Озерный,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по проверке организации и качества
питания, обучающихся в составе:

- Сташкова Н.П. -председатель комиссии, директор школы;
- Осадченко А.И. - ответственный за организацию питания обучающихся,
социальный педагог школы;
- Касьянова Е.В. - медсестра школы;
- Дмитриева О.И. - председатель профсоюзного комитета.

2. Создать бракеражную комиссию по оценки качества продуктов питания и
готовых блюд, в составе:

- Сташкова Н.П. -председатель комиссии, директор школы;
- Пахомова А.Н. -заведующий производством;
- Осадченко А.И. - ответственный за организацию питания обучающихся,
социальный педагог школы;
- Касьянова Е.В. - медицинский работник

3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение 1)

4. Утвердить план работы комиссии на 2026-2027 учебный год (Приложение 2)

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ №1
ЗАТО Озерный



Н.П. Сташкова

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №1 ЗАТО Озерный
/Н.П. Сташкова



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии в школе

I. Общее положение

1.1. Бракеражная комиссия МБОУ СШ № 1 ЗАТО Озерный (далее - бракеражная комиссия) создается приказом директора школы на начало учебного года и действует в соответствии с Уставом МБОУ СШ №1 (далее - школа), в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

2. Основные задачи

- 2.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 2.4. Организация полноценного питания.

3. Содержание и формы работы

- 3.1. Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- 3.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- 3.3. Снятие бракеражной пробы осуществляется за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.5. Оценка «Выдачу разрешаю» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями членов комиссии или медицинским работником.

3.7. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.

4. Управление и структура

4.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, заведующая производством, представитель администрации МБОУ СОШ №1 ЗАТО Озерный.

4.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

5. Документация бракеражной комиссии

5.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

5.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

5.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

5.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

1. Управление и структура

Полномочия комиссии:

1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся школы.
2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:
 - ✓ осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - ✓ проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ✓ ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - ✓ контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и посещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
 - ✓ осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - ✓ проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
 - ✓ следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
 - ✓ периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - ✓ осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, точность и т. д.;
 - ✓ проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.



С УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №1 ЗАТО Озерный
Н.П. Сташкова

**ПЛАН
работы бракеражной комиссии МБОУ СОШ №1 ЗАТО Озерный
на 2026-2027 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Срок	Ответственный
1.	Проведение организационных совещаний	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль соблюдения графика работы столовой	1 раз в четверть	Председатель комиссии Заведующий производством
3.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	1 раз в месяц	Заведующий производством
4.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	члены комиссии
5.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	заведующий производством, медицинский работник
6.	Проведение контрольных проверок соответствия приготовленных блюд утвержденному меню, качества и норм выдачи завтраков и обедов.	1-2 раза в неделю	члены комиссии
7.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока, обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды	постоянно	медицинский работник
8.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии медицинский работник
9.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам здорового питания.	2 раза в год	Председатель комиссии, медицинский работник