

Министерство образования Тверской области  
Управление образования Администрации  
Нелидовского муниципального округа Тверской области  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**средняя общеобразовательная школа №3 (Школа №3)**  
**172527, Тверская область, г. Нелидово, улица Правды, дом 17,**  
**тел (48266) 52753, 52435, факс (48266) 52753**  
**E-mail: [nelidovo.sosh3@tvershkola.ru](mailto:nelidovo.sosh3@tvershkola.ru); <http://nelshkola3.nubex.ru>**  
ОГРН 1026901777308, ИНН 6912006057, КПП 691201001

---

**ПРИКАЗ**

01.09.2025 г.

г. Нелидово

№1/3 – д

**О создании бракеражной  
комиссии Школы №3  
на 2025-2026 учебный год**

В целях осуществления контроля за доброкачественностью готовой продукции, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, разрешения выдачи готовой продукции обучающимся, на основании Положения о бракеражной комиссии Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №3, утверждённого приказом по Школе №3 от 14.01.2021г. № 28/4-д

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
  - Чурилина Светлана Алексеевна, социальный педагог - председатель комиссии;
  - Кириллова Наталья Валерьевна, заведующий хозяйством - заместитель председателя комиссии;
  - Конюхова Анна Владимировна, старший повар – член комиссии (по согласованию);
  - Назарова Анастасия Владимировна, фельдшер школы - член комиссии (по согласованию).
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год (приложение).
3. Членам бракеражной комиссии:
  - ежедневно перед выдачей питания обучающимся проводить органолептическую оценку приготовленной пищи и её результаты заносить в соответствующий журнал;
  - один раз в четверть предоставлять директору школы отчёт о работе, проделанной бракеражной комиссией.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Т.Н. Кудрова

**План  
мероприятий бракеражной комиссии Школы №3  
на 2025-2026 учебный год**

| №<br>п/п | Наименование мероприятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Сроки исполнения                        | Ответственные                                    |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1.       | - Соблюдение сроков реализации продуктов питания и продовольственного сырья.<br>- Наличие накладных на продукты питания.<br>- Проверка сертификатов качества на продукты.<br>- Контроль за ведением журнала скоропортящихся продуктов                                                                                                 | по графику поступления продуктов        | Конюхова А.В.<br>Назарова А.В.<br>Кириллова Н.В. |
| 2.       | - Санитарно-эпидемиологический контроль организации работы пищеблока (спецодежда, индивидуальные полотенца, маркировка посуды, ведение журнала здоровья работников пищеблока и т.д.).<br>- Санитарно –гигиеническое состояние пищеблока и вспомогательных помещений.<br>- Обеспечение пищеблока моющими и дезинфицирующими средствами | постоянно                               | Конюхова А.В.<br>Назарова А.В.<br>Кириллова Н.В. |
| 3.       | Бракераж готовой продукции:<br>- снятие проб готовой продукции;<br>- выход готовой продукции (норма/фактический вес);<br>-заполнение Журнала бракеража готовой продукции;<br>- составление актов в случае нарушений технологии приготовления блюд                                                                                     | ежедневно,<br>за 30 минут до выдачи еды | Чурилина С.А.<br>Назарова А.В.<br>Кириллова Н.В. |
| 4.       | Контроль за наличием меню                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ежедневно                               | Чурилина С.А.<br>Назарова А.В.                   |
| 5.       | Культура питания обучающихся.<br>Контроль организации приёма пищи, соблюдение графика выдачи пищи, выполнение обучающимися санитарно-гигиенических требований                                                                                                                                                                         | постоянно                               | Чурилина С.А.<br>Назарова А.В.<br>Кириллова Н.В. |
| 6.       | Контроль работы технологического оборудования, наличия посуды, кухонного инвентаря                                                                                                                                                                                                                                                    | постоянно                               | Чурилина С.А.<br>Кириллова Н.В.<br>Конюхова А.В. |

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                     |                                    |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------|
| 7.  | Контроль прохождения медицинского осмотра работниками столовой (анализ состояния медицинских книжек)                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 раз в полугодие                                   | Конюхова А.В.<br>Назарова А.В.     |
| 8.  | Контроль наличия суточных проб                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ежедневно                                           | Назарова А.В.                      |
| 9.  | Ведение документации по питанию обучающихся в школе                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | в течение всего периода                             | Чурилина С.А.                      |
| 10. | Мероприятия по охвату бесплатным горячим питанием обучающихся льготных категорий:<br>- сбор документов, актов обследования, подготовка ходатайств в ТОСЗН Нелидовского района.<br>Мероприятия по охвату платным горячим питанием учащихся 5-11 классов:<br>- разъяснительная работа среди обучающихся, родителей обучающихся в рамках родительских собраний, лекториев | ежемесячно до 10 числа<br><br>по мере необходимости | Чурилина С.А.<br><br>Назарова А.В. |
| 11. | Организация мероприятий, направленных на предупреждение инфекционных заболеваний, кишечных отравлений:<br>- профилактические беседы с обучающимися, классные часы;<br>- оформление стенда;<br>- рейдовые мероприятия                                                                                                                                                   | в течение всего периода                             | Назарова А.В.                      |