

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г.Астрахани  
«НАЧАЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №19»**

**ПРИКАЗ**

от 02.09.2024

№ 01-15-22

Об утверждении Положения  
бракеражной комиссии

В соответствии со ст. 37 Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273 (с внесенными изменениями), с целью организации контроля за работой школьной столовой, обеспечения обучающихся качественным питанием, сохранения и укрепления здоровья обучающихся, использования качественного ассортимента сырых продуктов питания и соблюдения технологии приготовления пищи в образовательном учреждении,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить на 2024 – 2025 учебный год:

1.1. Состав бракеражной комиссии согласно приложению 1 к настоящему приказу;

1.2. План работы бракеражной комиссии согласно приложению 2 к настоящему приказу.

2. Привлечь к работе бракеражной комиссии медицинского работника по согласованию ГБУЗ АО «ДГП №4».

3. Бракеражной комиссии в своей работе руководствоваться Положением о бракеражной комиссии образовательного учреждения, утверждены приказом от 30.08.2021 № 01-15-69/1.

Директор МБОУ г.Астрахани «НОШ № 19»



Ф.И. Сипхангулова

Приложение 1  
к приказу от 02.09.2021  
№ 01-15/22

**СОСТАВ**  
бракеражной комиссии:

Председатель комиссии:  
члены комиссии:

Сипхангулова Ф.И. – директор,  
Майорова Т.Н. – педагог – психолог,  
Сарычева О.Г. – учитель начальных классов,  
Алаторцева Н.В. - заведующая производством  
ООО «Невский лотос»,  
Магомедгаджиева Л.С. – представитель  
родительской общественности 1Г класса,  
Кулова Ф.Р. - представитель  
родительской общественности 3Г класса,  
Гулиева Р.В. – медицинский работник ГБУЗ АО  
«ДГП №4»

## План работы бракеражной комиссии МБОУ г.Астрахани «НОШ №19»

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления 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. Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. Соблюдение технологии приготовления пищи.
4. Полнота вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

### Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, уборочного инвентаря и туалетной комнаты.
2. Контроль проведения уборок помещений пищеблока (ежедневной и генеральной).
3. Соблюдение температурного режима хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
6. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. 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 СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТ.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока: складские и другие помещения для хранения продуктов питания, создание условий для их хранения. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год».	члены комиссии	август 2024г.
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	члены комиссии	постоянно
3	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока. Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	члены комиссии	в течение года
4	Заседание членов комиссии по теме: «Анализ работы бракеражной комиссии за первое полугодие 2024-2025 учебного года».	члены комиссии	декабрь 2024г.
5	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества, наличия суточных проб, маркировка банок.	члены комиссии	в течение года
6	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	члены комиссии	апрель 2025г.
7	Заседание членов комиссии по вопросу: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»	члены комиссии	май 2025г.