

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

ПРИКАЗ

от 26.08.2025

№01-15-117

Об утверждении состава бракеражной
комиссии и плана работы

В соответствии со ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарными правилами СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г., с целью организации контроля за работой школьной столовой, обеспечением обучающихся качественными питания,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить на 2025-2026 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 ГБУЗ АО «ДГП №4».
3. Бракеражной комиссии в своей работе руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, утвержденным приказом от 30.08.2021 № 01-15-69/1.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ
г.Астрахани «НОШ №19»  Т.Ю. Гулевская



Приложение _____
к приказу от 26.08.25
№ 01-15-114

СОСТАВ
бракеражной комиссии:

Председатель комиссии:	Гулевская Т.Ю. – директор,
члены комиссии:	Рыбина И.Г. – заместитель директора по УВР Майорова Т.Н. – педагог – психолог, Алаторцева Н.В.- заведующая производством ООО «Невский лотос», Магомедгаджиева Л.С. – представитель родительской общественности 2Г класса, Кулова Ф.Р. - представитель родительской общественности 4Г класса, Гулиева Р.В. – медицинский работник ГБУЗ АО «ДГП №4»

«УТВЕРЖДЕНО»
приказом от 26.08.25
№ 01-15-44
Директор
 Т.Ю. Гулевская

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.
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 рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	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 2025г.
2	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	члены бракеражной комиссии	ежедневно
3	Контроль сроков реализации продуктов.	члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
5	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	члены бракеражной комиссии	постоянно
6	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	члены бракеражной комиссии	сентябрь 2025, декабрь 2025, март 2026, май 2026г.
7	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	члены бракеражной комиссии	октябрь 2025г.
8	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	члены бракеражной комиссии	ноябрь 2025г.
9	Заседание членов комиссии по теме: «Анализ работы бракеражной комиссии за первое полугодие 2025-2026 учебного года».	члены комиссии	декабрь 2025г.
10	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	члены бракеражной комиссии	январь 2026г.
11	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).	члены бракеражной комиссии	февраль 2026г.
12	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	члены бракеражной комиссии	март 2026г.

13	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	члены бракеражной комиссии	март 2026г.
14	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	члены бракеражной комиссии	апрель 2026г.
15	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	члены бракеражной комиссии	постоянно
16	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год»	члены бракеражной комиссии	май 2026г.