
ПРИКАЗ

29.08.2025

№236

О создании бракеражной комиссии

В целях улучшения организации питания
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражные комиссии:

Учебный корпус №1:

- Захарикова И.Н., шеф-повар;
- Павлов Е.В., врач-педиатр;
- Злобина А.Л., заместитель директора по воспитательной работе;
- Королева М.Н., заместитель директора по безопасности.

Учебный корпус №2

- Саликова Л. А., повар;
- Павлов Е.В., врач – педиатр;
- Никитина К.С., педагог-психолог;
- Шулика Е.В., педагог-организатор.

Учебный корпус №5:

- Ходырева Н.О., заместитель директора по учебно-воспитательной работе (дошкольному образованию);
- Бабушкина М.А., повар;
- Павлов Е.В., врач-педиатр;
- Орехова М.Д., воспитатель.

Учебный корпус №3,7:

- Шакирова Э.А., заместитель директора по учебно-воспитательной работе,
- Саликова З.Н., повар;
- Салтыкова С.В., учитель начальных классов;
- работник БУЗ УР Городской больницы № 3 МЗ УР (по согласованию);

– работник Махалля Мечеть (по согласованию).

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2025 – 2026 учебный год (Приложение №1).

3. Павлову Е.В., врачу-педиатру, вменить в обязанности ежедневный осмотр обучающихся – дежурных по столовой учебного корпуса №1.

3.1. Результаты осмотра фиксировать в «Журнале осмотра дежурных».

4. Контроль за исполнением приказа возложить на Королеву М.Н., заместителя директора по учебной работе (безопасности).

5. Приказ от 02.09.2024 №233 считать утратившим силу.

Директор школы



А.Х. Чугалаев

Приложение №1

УТВЕРЖДЕН

приказом директора школы
от 29.08.2025 №236

**План работы бракеражной комиссии
на 2025-2026 учебный год**

Ежедневный контроль
1. Бракеражная комиссия 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. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты. 2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока. 3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов. 4. Контроль качества обработки и мытья посуды. 5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды. 6. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	бухгалтер	Ежедневно
2	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
3	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю
4	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
5	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в квартал
6	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь 2024
7	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в квартал

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
8	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2019-2020 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Декабрь 2024
9	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь 2025
10	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).	Члены бракеражной комиссии	Февраль 2025
11	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март 2025
12	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	Март 2025
13	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель 2025
14	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май 2025
15	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2020-2021 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май 2025
16	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Составление плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август 2025
<p>Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, оформляются справкой, актом. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях по питанию школы.</p> <p>Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.</p>			