

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
г. Астрахани «Средняя общеобразовательная школа № 6»

ПРИКАЗ

№ 01-27

от 01.09.2026 г.

"О назначении бракеражной комиссии"

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", в целях контроля качества готовой продукции в школьной столовой,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить со 01.09.2026 бракеражную комиссию в составе:

Председатель	Зорина И.А. - учитель географии, председатель профкома
Члены комиссии	Кобзева Ю.Д. - врач Микулик Г.Н. - медсестра Ефимова Е.В. - индивидуальный предприниматель Повар столовой

2. Бракеражной комиссии:

- проводить бракераж готовой продукции (горячие завтраки, выпечка, обеды);
- осуществлять отбор суточных проб готовой продукции;
- своевременно и ежедневно заполнять журнал бракеража;
- следить за своевременным накрытием столов
- в случае некачественного приготовления составлять акты и утилизировать продукцию.

3. Отсутствие отдельных членов комиссии не считать препятствием для ее деятельности. Для надлежащего выполнения функций комиссии достаточно не менее трех ее членов.

4. Утвердить план работы бракеражной МБОУ г. Астрахани «СОШ №6» (приложение)

5. Контроль исполнения приказа возложить на ответственное лицо за организацию питания Бормотову Н.В.

Директор МБОУ г. Астрахани «СОШ №6» А.Э. Кагиян

С приказом
ознакомился;

Бормот Н.В. Бормот
Кобзева Ю.Д. Кобзева



Зу Зорина И.А.

Микулик Г.Н.

План работы комиссии по контролю над организацией и качеством питания МБОУ г. Астрахани "СОШ № 6"

На основании общего Положения "О бракеражной комиссии", положения "О работе комиссии по контролю над организацией и качеством питания в МБОУ г. Астрахани "СОШ № 6", основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа комиссии в МБОУ г. Астрахани "СОШ № 6" организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

- Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
- Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- За соблюдением технологии приготовления пищи.
- За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
- Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
- Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
- Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
- Взятие проб из общего котла.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции.

Ежемесячный контроль

- Организация питьевого режима.
- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря.
- Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.

- Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания обучающихся.
- Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- Проверка правил хранения продуктов.

Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на заседаниях комиссии по питанию. Заседания комиссии оформляется протоколом.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами

План работы комиссии на 2026-2027 учебный год.

№	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
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	Каждый день

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, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2025-2026 учебного года».	Члены бракеражной комиссии	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола обучающихся по весу с	Члены бракеражной комиссии	Март

	контрольной порцией.		
13.	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май