

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Прокоп-Салдинская средняя общеобразовательная школа»
с. Прокопьевская Салда**

ПРИКАЗ

10.11.2025г.

№ 140/1 - ОД

с. Прокопьевская Салда


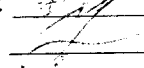

**«О создании бракеражной комиссии и утверждения
плана работы бракеражной
комиссии на 2025-2026 учебный год»**

В целях организации питания обучающихся 1 - 10 классов, в том числе бесплатного горячего питания обучающихся 1-4 классов, детей с ОВЗ на основании СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.36-48-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», методических рекомендаций от 18.05.2020 МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», Положения о бракеражной комиссии.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в 2025-2026 учебном году бракеражную комиссию в следующем составе:
 - заместитель директора Князева Е.В.
 - шеф-повар Чернобокова Е.И.,
 - воспитатель – Солякова А.Б..
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии МКОУ «Прокоп-Салдинская СОШ» на 2025-2026 учебный год.
3. Представителям бракеражной комиссии ежедневно снимать пробу приготовленной пищи, выдавать разрешение на раздачу при соответствии нормам, санитарным требованиям.
4. Ответственность за ведение бракеражного журнала возложить на Е.И. Чернобокову.
5. Ответственность за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

И О Директора школы
С приказом ознакомлены:

 Е.В. Князева
 Е.И. Чернобокова
 А.Б. Солякова

О.М. Дружинина

Утверждаю
И. О. Директора МКОУ
«Прокон-Салдинская
СОШ»
О.М. Дружинина
Приказ 140/1-од от
10.11.2025г

**План работы
бракеражной комиссии МКОУ «Прокон-Салдинская СОШ»
на 2025-2026 учебный год.**

На основании Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока работа бракеражной комиссии в МКОУ «Прокон-Салдинская СОШ» организована по следующим направлениям:

• **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия ежедневно снимает бракеражную пробу.
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. Организация питьевого режима, обновление информационного стенда по организации питания.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
8. 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 СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

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

№	мероприятия	сроки	ответственный
1.	Контроль за соблюдением санитарногигиенических норм при приготовлении и раздаче приготовленных блюд	ежедневно	Члены комиссии
2.	Контроль за соблюдением санитарногигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания	ежедневно	Члены комиссии
3.	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов	еженедельно	Члены комиссии
4.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	еженедельно	Члены комиссии
5.	Контроль за правильностью составления меню-раскладок	ежедневно	Члены комиссии
6.	Контроль организации работы на пищеблоке	ежедневно	Члены комиссии
7.	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	еженедельно	Заведующий производством
8.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока (в том числе наличие перчаток и средств индивидуальной защиты – масок)	ежедневно	Члены комиссии
9.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	периодически	Члены комиссии
10.	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	Члены комиссии
11.	Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Члены комиссии
12.	Ведение бракеражного журнала	ежедневно	Чернобокова Е.И.
13.	Проведение организационных совещаний	1 раз в четверть	Князева Е.В.
14.	Работа с родителями (на родительских собраниях)	по плану работы школы	Чернобокова Е.И.
15.	Контроль за состоянием оборудования столовой, кухонной и столовой посудой	периодически	Члены комиссии