Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Тормосиновская средняя школа»
Чернышковского муниципального района Волгоградской области
404473, Волгоградская область, Чернышковский район, х. Тормосин ул. Советская, д.18
тел.(884474) 6-31 -09 chr_sh.torm@volganet.ru

ПРИКАЗ

от 01 сентября 2026 года № 204 «а»
О создании бракеражной комиссии в Пристеновском филиале МКОУ «Тормосиновская СШ» на 2026-2027 учебный год

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологических и санитарных норм на пищеблоке Пристеновского филиала МКОУ «Тормосиновская СШ», руководствуясь Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 года № 18 «Об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и нормативов 2.3/2.4.4282-26», норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе 3 человек:
   Председатель комиссии: Саматова Александра Николаевна, учитель математики;
   Члены комиссии:
   Фёдорова Наталья Фёдоровна, повар аутрорсера ИП Я.С. Юмагулова
   Волчкова Евгения Александровна, учитель начальной школы
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии в Пристеновском филиале МКОУ «Тормосиновская СШ» на 2026-2027 учебный год (Приложение № 1).
3. Данная бракеражная комиссия осуществляет свои полномочия на 2026-2027 учебный год сроком с 01.09.2026 года по 31.05.2027 года.
4. Членам комиссии один раз в четверть составлять акты проверки работы пищеблока.
5. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии МКОУ «Тормосиновская СШ» и Пристеновского филиала.
6. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой

Директор МКОУ «Тормосиновская СШ» О.В. Попова

Приложение № 1 к приказу № 204 «а» от 01.09.2026

План работы бракеражной комиссии Пристеновского филиала МКОУ «Тормосиновская СШ» на 2026-2027 учебный год

На основании общего 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 Пристеновском филиале МКОУ «Тормосиновская СШ» организована по следующим направлениям:

- Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе 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.
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 учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на совещаниях при директоре. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии на 2026-2027 учебный год.

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
	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
	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно
	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1-2 раза в неделю

	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).	Члены бракеражной комиссии	Февраль
	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2026-2027 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май