

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Краснохолмская средняя общеобразовательная школа № 1»**

Приказ

от 01 сентября 2025года

г. Красный Холм

№ 67/12

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 «Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции»

приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель: Е.В. Корина, директор школы;

Члены комиссии: Н.А. Иванова, фельдшер;

Т.А. Ларионова, старший повар;

С.В. Дрожженикова, заместитель директора по ВР.

2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год (Приложение 1).

3. Фельдшеру Н.А. Ивановой

- фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака пищевой продукции).

4. Членам бракеражной комиссии:

- в дни работы МБОУ «Краснохолмская сош №1» контролировать качество пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке;
- руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии;
- своевременно сообщать председателю комиссии об ухудшении здоровья и о невозможности исполнения обязанностей ввиду отсутствия в школе.

5. Секретарю учебной части Е.Б. Лепешкиной ознакомить с настоящим приказом ответственных работников под подпись и разместить настоящий приказ на информационном стенде и официальном сайте школы.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ «Краснохолмская сош № 1»

Е.В. Корина

План работы бракеражной комиссии

№	Название мероприятия	Срок
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».	до 03.09.2025
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Ноябрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Январь
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).	Февраль
12.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Март
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Март
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Апрель
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Май
16.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год»	Май