

КОПИЯ

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Добровская школа-гимназия имени Я.М.Слонимского»
Симферопольского района Республики Крым
(МБОУ «Добровская школа- гимназия имени Я.М.Слонимского»)**

ПРИКАЗ

29.08.2025

с. Доброе

№418-о

**О создании и работе бракеражной
комиссии в I полугодии 2025/2026
учебного года**

Во исполнение норм и требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» утвержденный постановлением Главного государственного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32, совместному приказу Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 №213/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказу управления образования администрации Симферопольского района №809 от 28.08.2025 «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района в I полугодии 2025/2026 учебного года», с целью выполнения требований к качеству продовольственного сырья и готовой продукции в школьной столовой, предоставления качественного, сбалансированного питания учащимся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в МБОУ «Добровская школа-гимназия имени Я.М. Слонимского» на I полугодие 2025/2026 учебного года в составе:
 - 1) Верульская Н.С. заместитель директора по УВР - председатель комиссии
 - 2) Ахтемова Д.Д., медицинская сестра - член комиссии
 - 3) Лобанова О.М., заведующая производством, повар, представитель ООО «НПК Спецпитание»- член комиссии;
 - 4) Джемилова Э.М. учитель начальных классов -член комиссии;
 - 5) Голубева Л.Д.- учитель физики- член комиссии
2. Определить следующие обязанности комиссии:
 - 2.1. Осуществлять контроль за технологией приготовления блюд, своевременно производить пробы приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН, осуществляет контроль за качеством продуктов (срок хранения, правильность хранения).
 - 2.2. Проверять складские и другие помещения для хранения продуктов питания и условия их хранения.
 - 2.3. Ежедневно следить за правильностью составления меню.
 - 2.4. Контролировать организацию работы на пищеблоке.
 - 2.5. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества их пищи.
 - 2.6. Контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока.

КОПИЯ

Верульская Н.С.



- 2.7.Периодически присутствовать на закладке основных продуктов, проверять выход блюд.
- 2.8.Контролировать соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.
3. Создать бракеражную комиссию на I полугодие 2025/2026 учебного года в подразделении с. Краснолесье в составе:
- 1) Чугай К.В. – учитель начальных классов;
 - 2) Матвеева Н.Н. – зав.хозяйством структурного подразделения с.Краснолесье
4. Ахтемовой Д. Д., медицинской сестре МБОУ «Добровская школа-гимназия имени Я.М. Слонимского», ежедневно вести журнал бракеража готовой продукции, ведомости контроля за рационом питания, своевременно производить пробы приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями СанПиН.
5. Матвеевой Н.Н. зав.хозяйством подразделения с.Краснолесье, ежедневно вести журнал бракеража готовой продукции, ведомости контроля за рационом питания.
6. Классным руководителям 1-11 классов проводить разъяснительную работу с обучающимися о необходимости получения горячего питания.
- в течение года
8. Утвердить план работы бракеражной комиссии (приложение1).
9. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на заместителя директора по УВР Верульскую Н.С.
9. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Е.В. Никитчук

С приказом от 29.08.2025 № 418-о ознакомлены:

№	ФИО учителя	Дата	Подпись
1.	Верульская Н.С.		
2.	Джемилова Э.М.		
3.	Лобанова О.М.		
4.	Ахтемова Д.Д.		
5.	Исмаилова Э.З		
6.	Чугай К.В		
7.	Мелешко О.П.		

План работы бракеражной комиссии на I полугодие 2025/2026 уч. года

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	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	январь
6	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно
7	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	ежемесячно
8	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	январь
9	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки).	Члены бракеражной комиссии	Январь март
10	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	февраль
11	Хранение овощей и фруктов.	Члены бракеражной комиссии	Февраль, апрель
12	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Январь март
13	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Январь март
14	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2025/2026 учебного года»	Члены бракеражной комиссии	май