АДМИНИСТРАЦИЯ СУРОВИКИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ОТДЕЛ ПО ОБРАЗОВАНИЮ
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Ближнеосиновская средняя общеобразовательная школа»
(МКОУ «Ближнеосиновская СОШ»)
404443, Россия, Волгоградская область, Суровикинский район, х. Ближнеосиновский
ул. Школьная, 6. тел.89377209678 E-mail: sur_sh.os@volganet.ru

П Р И К А З

от 28.08.2026г. №86/3

Об утверждении плана работы бракеражной комиссии
на 2026/2027 учебный год

С целью осуществления контроля за объемом и качеством оказываемых услуг по организации питания детей: качеством доставляемых продуктов; соблюдением технологии приготовления пищи; использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МКОУ «Ближнеосиновская СОШ»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2026/2027 учебный год (Приложение № 1).
2. Членам бракеражной комиссии(согласно приказу №83 от 25.08.2026):
   2.1. Организовать работу комиссии в соответствии с Планом.
   2.2. По итогам работы комиссии подготовить отчет и представить его на утверждение до 22.05.2027 г.
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

И.о.директора школы Т.И.Штельмах

С приказом ознакомлен Мамедова А.А.

Попова Н.А.

Стець Г.А.

Приложение 1
к приказу от 26 августа № 86/3

План работы бракеражной комиссии
МКОУ «БЛИЖНЕОСИНОВСКАЯ СОШ»
на 2026 / 2027 учебный год

Работа бракеражной комиссии в МКОУ «Ближнеосиновская СОШ» организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит 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 работниками 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 и помещения туалетной комнаты.
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 обучающихся. 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 СаНПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТ.

План работы бракеражной комиссии

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
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.	Август	Председатель комиссии
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в неделю	Члены комиссии. Ответственный за организацию питания
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	Постоянно	Член комиссии-ответственный за организацию питания
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря	Сентябрь, декабрь, март, май	Члены комиссии
7.	Контроль взвешивания порций, правил хранения продуктов, температурного режима	Октябрь	Члены комиссии
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов	Ноябрь	Члены комиссии
9.	Отчет на совещании при директоре о проделанной работе комиссии	Декабрь	Член комиссии-ответственный за организацию питания
10.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока	Январь	Члены комиссии
11.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Наличие суточных проб, маркировка банок	Февраль	Члены комиссии
.12.	Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола обучающихся, по весу с контрольной порцией	Март	Члены комиссии
13.	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением	Март	Члены комиссии
14.	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд	Апрель	Члены комиссии
15.	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря	Май	Члены комиссии
16.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год октябрь, декабрь, март	Председатель комиссии
17.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год декабрь, март	Председатель комиссии
18.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2026/2027 учебный год»	Май	Председатель комиссии