

ПРИКАЗ

01.09.2025

№ 421-О

с. Винницкое

***О создании бракеражной комиссии
в МБОУ «Винницкая школа»
в I полугодии 2025/2026 учебного года***

Во исполнение приказа управления образования администрации Симферопольского района Республики Крым от 28.08.2025 № 809 «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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать работу бракеражной комиссии в школе в I полугодии 2025/2026 учебного года в следующем составе:

Председатель	Марченко Галина Александровна	Педагог-организатор
Члены комиссии	Аблаева Наталья Михайловна	Уполномоченный по ОТ, учитель-дефектолог
	Загорулько Мария Алексеевна	Учитель
	Прохоренко Татьяна Михайловна	Учитель
	Петряшева Наталья Николаевна	Заведующая производством

2. Утвердить План работы бракеражной комиссии МБОУ «Винницкая школа» на I полугодие 2025/2026 учебного года (Приложение 1).

3. Бракеражной комиссии МБОУ «Винницкая школа»:

3.1. В своих действиях руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, локальный акт № 13/3, утвержден приказом по школе № 78-О от 09.01.2025г.

3.2. Ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи

3.3.Ежеквартально предоставлять директору отчет о результатах проведенной работы

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор:

Я.Д. Васильченко

**План работы бракеражной комиссии МБОУ «Винницкая школа»
на I полугодие 2025/2026 учебного года**

№	Название мероприятия	Сроки
1.	Организационное заседание членов комиссии	Сентябрь
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	При приеме продуктов
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Ежедневно
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Один раз в месяц
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Ежедневно
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Один раз в четверть
10.	Контроль за соблюдением правил хранения продуктов.	1 раз в две недели
11.	Контроль за соблюдением графика уборок помещений пищеблока.	1 раз в две недели
12.	Контроль за обработкой используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества, наличие суточных проб, маркировка банок.	Ежедневно
13.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Постоянно
14.	Контроль за обработкой яиц перед приготовлением.	По меню
15.	Контроль за обработкой посуды и кухонного инвентаря, соблюдением технологии приготовления блюд.	Пятница