

Администрация Суровикинского муниципального района Волгоградской области
Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Качалинская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

19.08.2026

№ 102/4

Приказ о создании бракеражной комиссии в МКОУ «Качалинская СОШ»,
«Майоровском филиале, в дошкольной группе МКОУ «Качалинская СОШ»

В целях осуществления контроля за надлежащим исполнением установленных требований к качеству питания в столовой МКОУ «Качалинская СОШ», в столовой Майоровского филиала МКОУ «Качалинская СОШ», дошкольной группе МКОУ «Качалинская СОШ», органолептической оценки готовых блюд, контроля и наблюдения за выдачей приготовленной продукции после снятия пробы

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию с 01.09.2026 года в дошкольной группе составе трех человек:
 - Берснукаева Мадина Алхазуровна - воспитатель дошкольной группы, председатель бракеражной комиссии
 - Петрова Анна Ивановна – помощник воспитателя, член бракеражной комиссии
 - Ветер Татьяна Владимировна - повар дошкольной группы, член бракеражной комиссии
2. Создать бракеражную комиссию с 01.09.2026 года в МКОУ «Качалинская СОШ» в составе трех человек:
 - Иванова Нина Павловна – ответственный за питание
 - Власова Анжелика Ивановна – директор школы
 - Умывакина Ирина Евгеньевна – повар МКОУ «Качалинская СОШ»
3. Создать бракеражную комиссию с 01.09.2026 года в Майоровском филиале МКОУ «Качалинская СОШ» в составе трех человек:
 - Бысторова Марина Филипповна – методист филиала
 - Федорова Светлана Николаевна – педагог-организатор филиала
 - Кириллова Ольга Ивановна – повар Майоровского филиала МКОУ «Качалинская СОШ»
4. Членам бракеражной комиссии вменяется в обязанность:
 - Осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания
 - Проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения
 - Ежедневно следить за правильностью соблюдения меню
 - Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи
 - Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах
 - Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока
 - Периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд
 - Проводить органолептическую оценку готовой пищи т.е определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.

- Проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей
 - Членам комиссии ежедневно перед выдачей питания обучающимся, воспитанникам заносить в контрольный бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготавливаемой пищи.
 - Работа бракеражной комиссии регламентируется «Положением о бракеражной комиссии»
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор: Власова А.И.Власова