

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа №6 г. Конаково Тверской области
(МБОУ СОШ №6 г. Конаково)**

ПРИКАЗ

от 01.09.2026 года

№ 226-ОД

О создании бракеражной комиссии на 2026-27 уч.г

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ « О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – эпидемиологических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно – эпидемиологических мероприятий по организации контроля соблюдения санитарно – эпидемиологических требований в МБОУ СОШ №6 г. Конаково

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:
Председатель комиссии: Бугринова Е.Ж.. – заместитель директора по ВР
Члены комиссии: Капустина А.А. – педагог-психолог
Галихина В.Д. – социальный педагог
- 1.1. Поручить бракеражной комиссии ежедневно следить за качеством приготовления пищи и нормой выдачи блюд детям.
- 1.2. Членам бракеражной комиссии ежедневно в бракеражном журнале отмечать качество готовой продукции, норму выхода готовых блюд.
- 1.3. Бракеражной комиссии в своей работе руководствоваться Положением о бракеражной комиссии.
- 1.4. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение №1).
2. Создать комиссию по контролю за организацией и качеством питания в составе:
Председатель комиссии: Никулин Н.И. – председатель родительского комитета
Члены комиссии: Апостолова О.Н.- учитель
Родители обучающихся:
Мельникова М.А. – 4 класс
Захмылова М.В. – 7 класс
Лукьянова О.Е. – 5 класс
- 2.1. Комиссии по контролю за организацией и качеством питания в своей работе руководствоваться Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
- 2.2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания (Приложение №2).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой

Директор МБОУ СОШ № 6 г. Конаково

Н. Н. Проккоева

С приказом ознакомлены:

Мельникова М.А.
Бугринова Е.Ж.
Капустина А.А.
Галихина В.Д.
Апостолова О.Н.

Лукьянова О.Е.
Захмылова М.В.



План работы бракеражной комиссии на 2026-2027 учебный год.

№п/п	Мероприятия в ОУ	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Проведение организационных мероприятий	3 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии
3.	Отслеживание состояния меню в соответствии с нормами и калорийностью	ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии повара
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
7.	Разъяснительная работа с педагогами	3 раза в год	Председатель комиссии
8.	Разъяснительная работа с родителями на общих родительских собраниях	2 раза в год	Председатель комиссии
9.	Отчет на Управляющем совете Учреждения	Декабрь, май	Председатель комиссии

**ПЛАН РАБОТЫ
КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ в 2026-2027 УЧ.Г.**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1.	Утверждение списка обучающихся на платное питание	Сентябрь	Социальный педагог
2	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежемесячно	Социальный педагог
3.	Использование финансовых средств на питание учащихся	Ежемесячно	Бухгалтер
4.	Контроль за качеством питания	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
5.	Проверка соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и столовой	Ежемесячно	Директор Заместитель директора по АХР
6.	Проверка соблюдения режима питания обучающихся	Ежедневно	Социальный педагог Ответственный за организацию питания
7	Контроль за питания в ГПД	Ежедневно	Социальный педагог Ответственный за организацию питания
8	Оказание материальной помощи детям из малообеспеченных семей	Ежемесячно	Социальный педагог

Объекты контроля	Дата проведения контроля	Ф.И.О. проверяющего
Обеденный зал: 1. Контроль за организацией приёма пищи обучающимися. 2. Проверка соответствия вывешенного меню фактическому питанию.	18.09.2026 г.	
Обеденный зал: Контроль ассортимента буфетной продукции.	16.10.2026 г.	
Кухня: Наличие спец. одежды; Наличие и условие хранения инвентаря и дезинфицирующих средств, Соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытью посуды.	17.11.2026 г.	
Кухня: 1 Проверка работы столовой на соответствие продукции разрешённому списку. Исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов.	14.12.2026 г.	
Обеденный зал: Соблюдение гигиенических норм и правил обучающимися во время приёма пищи.	18.01.2027 г.	
Обеденный зал: Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.	19.02.2027 г.	
Кухня, столовая: Контроль за соблюдением санитарно - дезинфекционного режима в школе.	19.03.2027 г.	
Кухня, обеденный зал: Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию. Выполнение нормлютовой продукции.	20.04.2027 г.	
Кухня: Проверка качества поставляемой продукции.	17.05.2027 г.	
Кухня: Проверка сроков реализации готовой продукции.	01.06.2027 г.	