

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Константиновская школа»
Симферопольского района Республики Крым
(МБОУ «Константиновская школа»)**

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 275-О

О создании и работе бракеражной комиссии

С целью оценки качества блюд горячего питания, контроля выполнения санитарно-гигиенических требований,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по определению качества готовой продукции в следующем составе:
Ищенко А.Н. – заместитель директора по воспитательной работе, ответственная за организацию питания;
Арифова М.С. – медицинская сестра;
Герцог Т.А. – председатель школьного профсоюзного комитета;
Гончаренко Л.В. - буфетчик–реализатор ООО «Аркада»
Герцог С.В. - буфетчик–реализатор ООО «Аркада»
2. Утвердить план работы комиссии (Приложение 1)
3. Комиссия обязана:
 - 3.1. Снимать органолептическую пробу готовой горячей продукции (завтраков и обедов для школьников);
 - 3.2. Регистрировать результат бракеража в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
 - 3.3. Контролировать выход порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке.
4. Комиссия создана на 2025/2026 учебный год.
5. Ответственность за выполнение данного приказа возложить на ответственную за организацию горячего питания Ищенко А.Н.
6. Контроль исполнения приказа оставляю за собой

Директор

М.В. Маршалок

План работы
бракеражной комиссии МБОУ «Константиновская школа»
на 2025/2026 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной организована по следующим направлениям:

Ежедневный контроль

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудниками буфета-раздаточной.
4. Соблюдения правил личной гигиены работниками буфета-раздаточной.
5. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
6. Взятие проб из общего котла.

Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния буфета-раздаточной, актового зала (место приема пищи),
 2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) буфета-раздаточной, актового зала (место приема пищи).
 3. Контроль качества обработки и мытья посуды.
 4. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.
- Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.
- Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность буфета-раздаточной и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Контроль санитарно-гигиенического состояния буфета-раздаточной и обеденного зала	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
3.	Комплексная проверка состояния буфета-раздаточной и обеденного зала, наличие суточных проб.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь, Декабрь, Март, Май
4.	Контроль взвешивания порций, правила хранения пробной порции, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
5.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб.	Члены бракеражной комиссии	Февраль
6.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
7.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май