

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САКСКАЯ ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
ГРИГОРИЯ ДЕМИДОВИЧА ЗАВГОРОДНЕГО»
ГОРОДА САКИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Сакская гимназия им. Героя Советского Союза Г. Д. Завгороднего»)**

ПРИКАЗ

28.08.2025

№ 362

О создании бракеражной комиссии
в 2025-2026 учебном году

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ

1. Создать в 2025-2026 учебном году бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии:

Скорупская Людмила Юрьевна, заместитель директора по воспитательной работе.

Члены комиссии:

Бененко Светлана Анатольевна, медицинская сестра;

Князькина Наталья Владимировна, повар.

2. Утвердить План работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год (Приложение).

4. Председателю бракеражной комиссии Скорупской Людмиле Юрьевне обеспечить постоянную работу комиссии в соответствии с Положением о бракеражной комиссии, утвержденным приказом по школе от 31.08.2023 г. № 390, а именно:

- проводить снятие пробы всех блюд и кулинарных изделий по мере их поступления в школу до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии;
- оценку качества продукции заносить в бракеражный журнал до начала её реализации;
- при нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу изделий учащимся, снять изделия с производства, направить их на доработку или, при необходимости, на исследование в Роспотребнадзор;
- ежеквартально представлять директору отчет о результатах проведенной работы;
- не допускать блюдо к выдаче при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности до устранения выявленных кулинарных недостатков.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Е.Ю. Лях

**План работы бракеражной комиссии
МБОУ «Сакская гимназия им. Героя Советского Союза Г.Д. Завгороднего»
на 2025-2026 учебный год**

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки школьного пищеблока.

Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

Название мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Постоянно	Председатель комиссии
Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, сочность и т.д.)	Постоянно	Председатель комиссии
Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии
Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Председатель комиссии
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1-2 раза в неделю	Председатель комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии
Проверка соответствия порции, взятой произвольно со стола учащихся, по весу с контрольной порцией	1 раз в месяц	Председатель комиссии
Разъяснительная работа с классными руководителями	3 раза в год	Председатель комиссии
Работа с родителями (на общешкольных родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
Заседание членов бракеражной комиссии по теме «Анализ работы бракеражной комиссии за 2025-2026 учебный год»	июнь	Председатель комиссии