Чăваш Республикин Канаш муниципаллă округĕн «Пĕтĕмĕшле пелӳ паракан Хучел тĕп шкулĕ» муниципаллă бюджетлă пĕтĕмĕшле вĕренӳ учрежденийĕ	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение « Хучельская основная общеобразовательная школа» Канашского муниципального округа Чувашской Республики

ПРИКАЗ

01.09.2026 г. №2015

Хучел ялĕ д. Хучель

О бракеражной комиссии
в МБОУ « Хучельская ООШ» в 2026-2027
учебном году

В целях осуществления эффективной деятельности, контроля соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 « Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»

п р и к а з ы в а ю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе: Председатель комиссии-Петрова С.Н., заместитель директора по УВР. Члены комиссии: Ильясова Р.А.-медицинский работник, Кириллова С.Н.- повар, Енчукова В.Н.- завхоз, ответственная за питание, Александрова Н.С.- председатель родительского комитета (по согласованию).
2. Бракеражной комиссии в своей деятельности руководствоваться Положением о бракеражной комиссии, а также:

- усилить контроль за соблюдением качественного рационального питания обучающихся.
- следить за разнообразием мен. сроком реализации и качеством продуктов.
- производить регулярное взвешивание порций.
- следить за ведением бракеражного журнала, а также санитарно- гигиеническим состоянием школьной столовой.
- осуществлять контроль за соблюдением примерного цикличного меню и соответствием готовой продукции, утвержденному ежедневному меню.
-проводить снятие проб и результаты регистрировать в Журнале бракеража готовой продукции, разрешать/ запрещать их к выдаче.
- проверять маркировку и сроки годности поставляемых продуктов.

3. Ознакомить членов бракеражной комиссии с методическими рекомендациями органолептической оценки готовой продукции.
4. Утвердить План работы бракеражной комиссии МБОУ « Хучельской ООШ» на 2026-2027 учебный год.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор Л.Г.Ильина

С приказом ознакомлены:

Приложение 1

План работы
бракеражной комиссии МБОУ «Хучельская ООШ»
Канашского муниципального округа Чувашской Республики
на 2026-2027 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 комиссии в МБОУ «Хучельская ООШ» организована по следующим направлениям:

- **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

- Ежемесячный контроль

1. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
2. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
3. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
4. Контроль качества обработки и мытья посуды.
5. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
6. Проверка правил хранения продуктов и т.д

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции. Отсеты по проведенным контрольным обходом обсуждаются на советах по питанию школы.
Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СаНПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.

План работы бракеражной комиссии
на 2026-2027 учебный год.

№	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год.»	Члены бракеражной комиссии	Август
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Члены бракеражной комиссии	Ежедневно

3.	Контроль сроков реализации продуктов.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в месяц
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	Члены бракеражной комиссии	1 раз в неделю
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Постоянно
6.	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Сентябрь Декабрь Март Май
7.	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим.	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Члены бракеражной комиссии	Январь
10.	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки).	Члены бракеражной комиссии	Февраль
11.	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Члены бракеражной комиссии	Март
12.	Хранения овощей и фруктов. Обработка яйц перед приготовлением.	Члены бракеражной комиссии	Март
13	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Члены бракеражной комиссии	Апрель
14.	Правила хранения продуктов. маркировка уборочного инвентаря.	Члены бракеражной комиссии	Май
15.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2026-2027 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май