ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ опубликован на официальный сайт: gvardeyskaya2.crimeaschool.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ГВАРДЕЙСКАЯ ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ № 2" ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ДМИТРИЯ ФОМИНА" СИМФЕРОПОЛЬСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
Действителен с: с 22.05.2026, 05:14
Действителен до: до 15.08.2027, 05:14
Ключ подписи: 2D5428BAD26634A7B1A8321675851A7B

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Гвардейская школа-гимназия №2 имени Героя

Российской Федерации Дмитрия Фомина»

Симферопольского района Республики Крым

(МБОУ «Гвардейская школа-гимназия №2

им. Героя Российской Федерации Дмитрия Фомина»)

ПРИКАЗ

31.08.2026 №288-О

О создании бракеражной комиссии
по готовой продукции в 1 полугодии

Во исполнение годового плана работы школы на 2026/2027 учебный год, в соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Постановлением Главного государственного санитарного врача России от 02.06. 2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, во исполнение приказа департамента образования администрации Симферопольского района от 13.08.2026 №764 «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района в 1 полугодии 2026/2027 учебного года», в целях недопущения нарушений требований законодательства по защите прав детей на безопасную продукцию , качественное питание , повышение качества организации питания детей и подростков в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии по готовой продукции:
Хорошилова А.Ю., заместитель директора;

Собко О.В., заместитель директора по АХЧ;

Батрак Я.Н., социальный педагог

2. Бракеражной комиссии ежедневно:

2.1 Проводить проверку качества готовой продукции.

2.2 Проводить оценку органолептических свойств приготовления пищи.

2.3 Вести контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока.

3. Ведение «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции» возложить на медицинскую сестру Голикову Т.С.

4. Ведение «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции» возложить на заместителя директора Хорошилову А.Ю.

5. Назначить ответственной за снятие пробы всех блюд перед началом питания учащихся школы заместителя директора Хорошилову А.Ю.

6. Регулировать работу бракеражной комиссии согласно «Положению о бракеражной комиссии и методике оценивания» .

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор **Е.В. Богданова**

С приказом ознакомлены:

№ п/п	ФИО	Дата	Подпись
1	Хорошилова А.Ю.		
2	Собко О.В.		
3	Батрак Я.Н.		

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Гвардейская школа-гимназия №2 имени Героя

Российской Федерации Дмитрия Фомина»

Симферопольского района Республики Крым

(МБОУ «Гвардейская школа-гимназия №2

им. Героя Российской Федерации Дмитрия Фомина»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____ Е.В.Богданова
«01» сентября 2026 г.

План работы бракеражной комиссии

на 1 полугодие 2026/2027 учебного года

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 организованна 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 плотностью вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно-гигиенических норм сотрудникам 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. Организация питьевого режима, уголков гигиены.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчёты по проведённым контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

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