

**Муниципальное общеобразовательное учреждение города Джанкоя Республики
Крым «Средняя школа №8»
(МОУ «СШ №8»)**

ПРИКАЗ

25.08.2026г.

№ 401

**О создании бракеражной комиссии
на I полугодие 2026-2027 учебного года**

В соответствии с постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации 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», от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении СП 2.4.2.4282-26 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», на основании приказа отдела образования администрации города Джанкоя Республики Крым от 21.08.2026. №354/02-01 «Об организации горячего питания обучающихся в 2026/2027 учебном году», с целью контроля за организацией питания обучающихся в школе, совершенствования системы организации и улучшения качества питания, сохранения здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Федюкина В.А. – руководитель школьных методических объединений начальных классов, классный руководитель 3А класса
- Богомолова Н.Н. – классный руководитель 4-А класса
- Касимчук Л.Н. – заведующий столовой

2. Распределить обязанности между членами бракеражной комиссии следующим образом:

2.1. Федюкина В.А., Богомолова Н.Н.:

- проверяют организацию работы на пищеблоке;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- ежедневно следят и знакомятся с меню, таблицами выхода и состава продукции, изучают технологические и калькуляционные карты приготовления пищи, качество которой оценивается;
- соответствие приготовления блюда технологической карте, проводят контрольное взвешивание и органолептическую оценку готовой пищи;
- соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- визуально контролируют ежедневное состояние помещения пищеблока, школьной столовой, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока.
- фиксируют результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте выявления брака (по необходимости)

2.2. Касимчук Л.Н.:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

- проверяет сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- проверяет на пригодность складские и др. помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; холодильное оборудование (морозильные камеры);
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- ежедневно осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- ежедневно проводит контроль за качеством приготовления пищи и отбором суточных проб; проводит органолептическую оценку готовой пищи.
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3. Контроль за исполнением приказа возлагаю на заместителя директора по воспитательной работе Дудину Л.Е.



[Handwritten signature]

В. И. Замирская