

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Перовская школа-гимназия имени Героя Социалистического Труда
Хачирашвили Георгия Александровича» Симферопольского района Республики Крым
ул. Школьная, 1а, с. Перово, Симферопольский район, Республика Крым, 297560,
тел. (3652) 66-90-76, 66-92-43, e-mail: perovo_uvk@mail.ru_____

ПРИКАЗ

от 28.08.2026

№ 240-О

с.Перово

О создании бракеражной комиссии в I полугодии 2026/2027 учебного года

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, Региональным стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся в государственных и муниципальных общеобразовательных организациях Республики Крым, постановлением администрации Симферопольского района от 14.04.2026 № 529-п «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений Симферопольского района Республики Крым», постановлением администрации Симферопольского района от 19.11.2025 № 1670-п «Об организации питания в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района Республики Крым в 2026 году и признании утратившими силу некоторых постановлений администрации Симферопольского района Республики Крым», на основании приказа Управления Образования от 13.08.2026 №764 «Об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях Симферопольского района в I полугодии 2026/2027 учебного года, с целью укрепления здоровья обучающихся во время учебно-воспитательного процесса, а также создания условий для предоставления качественного сбалансированного питания учащимся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Создать бракеражную комиссию с 01.09.2026г. в составе:

Председатель комиссии – директор Крыжко Н.В.

Члены комиссии: заместитель директора по УВР Андрощук М.П.;

учитель начальных классов– Кондратенко М.Я.

учитель труда (технология) – Волчкова А.М.

2.Утвердить следующий состав лиц, заменяющих отсутствующих членов бракеражной комиссии:

Крыжко Н.В – Андрощук М.П

Андрощук М.П – Юнацкая Н.Д,

Кондратенко М.Я.– Крицкая А.П.

Волчкова А.М.. – Петрова Н.Н.

3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 1 полугодие 2026/2027 учебного года (приложение 1).
4. В своей работе бракеражной комиссии руководствоваться Положением о бракеражной комиссии.
5. Бракеражной комиссии:
 - 5.1. Осуществлять контроль за качеством поступающей продукции и готовой пищи
ежедневно
 - 5.2. Снимать пробу непосредственно из емкостей, в которых пища готовится
ежедневно
 - 5.3. Оценивать качество готовой пищи в школьной столовой органолептическим методом
ежедневно
 - 5.4. Изучить методику органолептической оценки пищи
до 01.09.2026г.
 - 5.5. Давать разрешение на выдачу готовой продукции только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале о результатах оценки готовых блюд
ежедневно
 - 5.6. Не допускать блюдо к выдаче в случае нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности до устранения выявленных кулинарных недостатков
ежедневно
 - 5.7. Вести журнал бракеража готовой продукции установленного образца
ежедневно
 - 5.8. Контролировать отбор и хранение суточных проб с готовой пищей
в течении I полугодия
5. Контроль за отбором и хранением суточных проб осуществляет заместитель директора по УВР Андрощук М.П
6. Назначить ответственной за качество поступающих продуктов, правильность закладки продуктов заместителя директора по УВР Андрощук М.П
7. Отбор и хранение суточных проб производит заведующий производством ООО «Аркада» Тепенчак И.Ф.
8. Хранить ежедневный отбор суточной пробы готовой продукции в течение 48 часов (не считая субботы, воскресенья, праздничных дней) в холодильнике при температуре +2° - +6°.
9. Суточную пробу отбирать непосредственно после приготовления пищи (все готовые блюда), порционные блюда в полном объеме, холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды оставляют поштучно в объеме одной порции.
10. Маркировать посуду с пробами с указанием даты.
11. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор

Н.В.Крыжко

УТВЕРЖДЕНО
Директор МБОУ
«Перовская школа-гимназия
им.Г.А.Хачирашвили»
_____ Н.В.Крыжко

План работы бракеражной комиссии на I полугодие 2026/2027 учебного года

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учётно - отчётная форма
1	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра школы, ответственная по питанию	
2	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Медсестра школы	Температурная карта холодильного оборудования
3	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Сертификаты
4	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Перечень продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Члены Совета по питанию	Журнал бракеража готовой продукции
5	Контроль суточной нормы	Специальные контейнеры, температура хранения.	Ежедневно	Медсестра школы	Бракеражный журнал
6	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал
7	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приёмом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель, кл.руководители	
8	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учёта отпущенной продукции	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии	Бракеражный журнал

9	Разъяснительная работа с педагогами		1 раза в четверть	Ответственная за питание	
10	Работа с родителями	Родительские собрания	1 раз в полугодие	Ответственная за питание	Протокол родительского собрания
11	Контролировать работу персонала пищеблоков в части использования средств индивидуальной защиты (мас	Внешний вид сотрудников пищеблока	Постоянно	Члены бракеражной комиссии	Акт при выявлении нарушений
12	Осуществлять постоянный контроль за мытьем посуды (столовую и чайную посуду, столовые приборы после каждого использования дезинфицировать путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием либо мыть в посудомоечных машинах с соблюдением температурного режима)	Моечный цех	Постоянно	Члены бракеражной комиссии	Акт при выявлении нарушений