**МУниципальное БЮДЖЕТНОЕ общеобразовательное учреждение**

**«САДОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

**НИЖНЕГОРСКОГО района Республики Крым**

**(«МБОУ САДОВСКАЯ СОШ»)**

**ПРИКАЗ**

01.09.2025 № 247

**О создании бракеражной комиссии**

**по контролю за организацией**

**питания в МБОУ «Садовская СОШ»**

**2025/2026 учебном году**

С целью усиления контроля за организацией и качеством питания в школе

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии, заместитель директора - Петренко И.Ф.

Члены комиссии: Оропай Д.А. – председатель ППО

Сергатова Т.С. – специалист по охране труда

Юлдашева Т.В. – учитель начальных классов

Абдуллаимова З.Л. - учитель начальных классов

Джеиранова О.С.- учитель английского языка

1. Председателю бракеражной комиссии утвердить план работы комиссии на 2025/2026 учебный год (приложение 1)
   1. ознакомить членов бракеражной комиссии с методикой проведения органолептической оценки готовой пищи
2. Бракеражной комиссии:

3.1. Ежедневно заносить в бракеражный журнал результаты органолептической оценки приготовления пищи.

3.2. Осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания.

3.3. Проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания.

3.4. Осуществлять контроль за соблюдением требований при хранении продуктов питания.

3.5. Осуществлять контроль за правильностью составления меню-раскладок

Ежедневно

3.6. Осуществлять контроль за организацией работы на пищеблоке

3.7. Осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.

3.8. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей.

3.9. Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

3.10. Обеспечить присутствие при закладке основных продуктов в котёл

Периодически

3.11. Проводить органолептическую оценку готовой пищи (определять её цвет, запах, вкус, консистенцию, жёсткость, сочность и т.д.)

3.12. Проверять соответствие объёма (веса) приготовленной пищи объёму (весу) реализованных порций и количеству детей.

3.13. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции органолептическим методом

3.14. Проводить выдачу готовой пищи после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче.

3.15. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приостановить выдачу готовой пищи учащимся до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.16. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, занести в бракеражный журнал.

16. Контроль за выполнением данного приказа возложить на ответственного за питание Петронко И.Ф

Приложение 1 к

приказу от 01 .09.2025 № 247

План  работы бракеражной комиссии

на 2025/2026 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 |
| 11. | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок. | Члены бракеражной комиссии | Февраль |
| 12. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 13. | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением. | Члены бракеражной комиссии | Март |
| 14. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд. | Члены бракеражной комиссии | Апрель |
| 15. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря. | Члены бракеражной комиссии | Май |
| 16. | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2025-2026 учебный год» | Члены бракеражной комиссии | Май |