

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 14
имени Героя России Дмитрия Шектаева»**

п. Калья Североуральский муниципальный округ

ПРИКАЗ

29.08.2025

№ 242-ос

**О создании бракеражной комиссии
на 2025/2026 учебный год**

В целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МАОУ «СОШ № 14» на период 2025/2026 учебного года

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - 1.1 начальная школа (пер. Больничный, д. 5):
председатель комиссии – Лукомская Л.А., заместитель директора по АХР, ответственное лицо за питание обучающихся в начальной школе;
члены комиссии:
Чиркова М.В., учитель начальных классов;
Драгомирова М.В., председатель профсоюзного комитета МАОУ «СОШ № 14»;
Портнягина Ю.П., медицинский работник.
 - 1.2 основная школа (ул. Комарова, д. 13а):
председатель комиссии – Карташова О.Н., специалист по охране труда, ответственное лицо за питание обучающихся в основной и старшей школе;
члены комиссии:
Кутькина Ю.Г., учитель;
Шадрина Е.Э., ассистент;
Смирнова А.А., медицинский работник.
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2025/2026 учебный год (прилагается).
3. Утвердить акт о проверке санитарно-гигиенических требований при организации питания (прилагается).
4. Установить сроки работы бракеражной комиссии с 01.09.2025 г. по 26.05.2026 г.
5. Бракеражной комиссии:
 - 5.1 осуществлять контроль за наличием продуктов, сроками их реализации, сертификации;
 - 5.2 осуществлять контроль закладки продуктов;
 - 5.3 осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
 - 5.4 проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также контролировать соблюдение требований хранения продуктов питания;
 - 5.5 следить ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
 - 5.6 контролировать организацию работы в пищеблоке;
 - 5.7 осуществлять контроль за качеством приготовления пищи;
 - 5.8 проверять соответствие пищи физиологическим требованиям детей;
 - 5.9 контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;

УТВЕРЖДЁН
 приказом МАОУ «СОШ № 14»
 от 29.08.2025 № 242-ос
 «О создании бракеражной комиссии
 на 2025/2026 учебный год»

План
 работы бракеражной комиссии МАОУ «СОШ № 14»
 на 2025/2026 учебный год

Номер строки	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
1	2	3	4
1.	Проведение организационных совещаний	4 раза в год	Председатель комиссии
2.	Контроль санитарного состояния транспорта при доставке продуктов	1 раз в четверть	Члены комиссии
3.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд, занесение данных в бракеражный журнал	Ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в месяц	Члены комиссии в присутствии шеф-повара
5.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд, занесение данных в бракеражный журнал	1 раз в неделю	Председатель комиссии Члены комиссии
6.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Председатель комиссии Члены комиссии
7.	Разъяснительная работа с педагогами	2 раза в год	Председатель комиссии
8.	Работа с родителями (на общих родительских собраниях)	2 раза в год	Председатель комиссии
9.	Отчет (на общих родительских собраниях) о проделанной работе комиссии	Декабрь, май	Председатель комиссии

УТВЕРЖДЁН

приказом МАОУ «СОШ № 14»
от 29.08.2025 № 242-ос«О создании бракеражной комиссии
на 2025/2026 учебный год»

Акт
проведения проверки общественной комиссией по контролю
за организацией и качеством питания в школьной столовой
от «__» _____ 20__ г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания «__» _____ 20__ года в
составе:

председатель комиссии – _____

члены комиссии:

проведена проверка санитарного состояния столовой МАОУ «СОШ №14» п. Кальи на основании
общественного контроля организации питания.

Проверено:

1. Санитарное состояние служебных помещений школьной столовой.
2. Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов.
3. Соблюдение технологии приготовления блюд.
4. Вес порций выхода готовых блюд.

В ходе проверки:

1. В служебных помещениях столовой по санитарному состоянию имеются/не имеются замечания:

1.1 в моечном отделении: _____

2. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются/не соблюдаются в соответствии сопроводительных документов _____

3. Технология приготовления блюд соблюдается/не соблюдается _____

4. Вес готовой порций соответствует/не соответствует заявленному выходу в меню.

Произведены взвешивания готовых порций:

вес порции с тарелкой — _____, тарелка — _____.

Меню:

№ п/п	Наименование	Вес

Заведующей столовой _____ рекомендовано _____

Председатель комиссии	_____	_____
	(подпись)	(инициалы, расшифровка подписи)
Члены комиссии	_____	_____
	(подпись)	(инициалы, расшифровка подписи)
	_____	_____
	(подпись)	(инициалы, расшифровка подписи)
	_____	_____
	(подпись)	(инициалы, расшифровка подписи)