

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

п. Калья Североуральский муниципальный округ

ПРИКАЗ

26.05.2026

№ 185-ос

**О создании бракеражной комиссии
на период летнего оздоровительного лагеря
с дневным пребыванием детей**

На основании СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», в соответствии с Порядком межведомственного взаимодействия при выявлении нарушений санитарно-гигиенических требований к организации питания в образовательных (оздоровительных) организациях, утверждённым приказом Министерства здравоохранения Свердловской области от 03.08.2017 № 1325-п и Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 05.09.2017 № 292-и «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области», в целях осуществления контроля за организацией правильного питания детей, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и разделе пищи в столовой на период летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на период с 01 по 21 июня 2026 г. в составе:
председатель комиссии: медицинский работник Портнягина Ю.П.,
члены комиссии:
заведующая производством Егомасова В.А.,
воспитатель Драгомирова М.В.
2. Утвердить акт о проведении проверки общественной комиссией по контролю за организацией и качеством питания в школьной столовой (прилагается).
3. Членам комиссии ежедневно:
 - осуществляет контроль за качеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
 - следить за своевременностью отбора суточных проб готовой продукции;
 - следить за соблюдением режима доставки готовой продукции и накрытия столов;
 - проверять соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
 - осуществлять контроль санитарно – гигиенического состояния обеденного зала;
 - осуществлять контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
4. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5. В случае выявления каких – либо нарушений, замечаний бракеражной комиссии приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний, своевременно составить акт и предъявить его ООО «КОЛХИДА НТ».
6. По завершению работы летнего оздоровительного лагеря с дневным пребыванием детей начальнику ЛДП Морозовой Н.В. представить руководителю МАОУ «СОШ № 14» отчёт о результатах проведённой работы.

И.о. и ректора МАОУ «СОШ № 14» _____



С.В. Варюхина

УТВЕРЖДЁН
приказом МАОУ «СОШ № 14»
от 26.05.2026 № 185-ос
О создании бракеражной
комиссии на период летнего
оздоровительного лагеря с
дневным пребыванием детей»

Акт
проведения проверки общественной комиссией по контролю
за организацией и качеством питания в школьной столовой
от «___» _____ 2026 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания «___» _____ 2026
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
1.		
2.		
3.		

Заведующей столовой _____ рекомендовано _____

Председатель комиссии _____
(подпись)

_____ (инициалы, расшифровка подписи)

Члены комиссии

_____	_____
(подпись)	(инициалы, расшифровка подписи)
_____	_____
(подпись)	(инициалы, расшифровка подписи)
_____	_____
(подпись)	(инициалы, расшифровка подписи)