Управление образования администрации
Плесецкого муниципального округа Архангельской области

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Североонежская средняя школа»
(МБОУ «Североонежская школа»)

ПРИКАЗ

31 августа 2026 г. № 701 ОД

п. Североонежск

О создании бракеражной комиссии

С целью оценки качества готовой продукции и осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований организации питания обучающихся

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Создать бракеражную комиссию по контролю качества организации питания в школьной столовой.
2. Утвердить состав бракеражной комиссии:

председатель: Анташкевич Ю.В., учитель;
члены комиссии:
Дружинина Н.В., повар;
Кичаткина М.В., заместитель директора по ОТ и БОП;
Дорохова С.В., бухгалтер (по питанию);
Аленина И.И., фельдшер школы (по согласованию).

3. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2026-2027 учебный год (Приложение 1).
4. Комиссии:
- руководствоваться в своей деятельности федеральными, региональными и муниципальными актами организации общественного питания;
- выполнять возложенные функции по контролю качества организации питания;
- осуществлять деятельность в соответствии с планом работы, составленным на 2026-2027 учебный год.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на Кичаткину М.В., заместителя директора по ОТ и БОП, ответственного за организацию питания.

Директора **О.Е. Кулакова**

Приложение 1
к приказу от 31 августа 2026 года № _____ОД

ПЛАН РАБОТЫ
БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
2026-2027 учебный год

№ п/п	Объём контроля	Периодичность контроля	Ответственный	Учётно-отчётная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Документация поставщика на право поставок продовольствия	при заключении договора	Дорохова С.В., бухгалтер	договор
1.2	Сопроводительная документация на пищевые продукты	каждая поступающая партия	Дорохова С.В., бухгалтер, Дружинина Н.В. повар	товарно-транспортные накладные, журнал бракеража сырой продукции
1.3	Условия транспортировки	каждая поступающая партия	Дружинина Н.В. повар	акт (при выявлении нарушения транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции				
2.1	Соответствие объёма вырабатываемой продукции ассортиментному перечню	ежедневно	бракеражная комиссия	ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2	Качество готовой продукции	ежедневно	бракеражная комиссия	журнал бракеража готовой продукции
2.3	Суточная проба	ежедневно	Дружинина Н.В. повар	журнал бракеража готовой продукции
2. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе				
3.1	Рацион питания	1 раз в 10 дней	председатель бракеражной комиссии	ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
3.2	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	председатель бракеражной комиссии	сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	каждая партия	бракеражная комиссия	соблюдение производственного процесса и условий обработки продуктов

3.4	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Дружинина Н.В. повар	акт регистрации температуры теплового оборудования
3.5	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	каждая партия	бракеражная комиссия	журнал бракеража готовой продукции
3.6	Контроль за потоками чистой и грязной посуды (бой)	ежедневно	Дружинина Н.В. повар	журнал учета
4. Контроль за соблюдением условий и срока хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	ежедневно	Дружинина Н.В. повар	журнал температурного режима
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	ежедневно	Дружинина Н.В. повар	журнал температурного режима холодильного оборудования
5. Контроль за условиями труда сотрудников				
5.1	Условия труда	ежедневно	Дружинина Н.В. повар	визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений столовой (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них	ежедневно	председатель бракеражной комиссии	визуальный контроль
6.2	Инвентарь и оборудование столовой	1 раз в год	Дружинина Н.В. повар	визуальный контроль, акт готовности школы к началу учебного года
7. Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий				
7.1	Работники столовой	ежедневно	Кичаткина М.В., заместитель директора по ОТ и БОП	журнал осмотра работников на гнойничковые заболевания, медицинские книжки
7.2	Санитарно-эпидемиологический режим	постоянно	Кичаткина М.В., заместитель директора по ОТ и БОП	инструкции режима обработки оборудования, инвентаря; инструкция по эксплуатации посудомоечной машины; график генеральных уборок

8. Контроль за контингентом питающихся, режимом питания и гигиеной приёма пищи				
8.1	Контингент питающихся	ежемесячно	председатель бракеражной комиссии	количество питающихся; списки детей, питающихся бесплатно
8.2	Режим питания	постоянно	председатель бракеражной комиссии	график приёма пищи
8.3	Гигиена приёма пищи	постоянно	бракеражная комиссия	визуальный контроль