МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 12»

ПРИКАЗ

21.08.2026 № 217р

О создании бракеражной комиссии на 2026 /2027 учебный год

В целях контроля за приготовлением пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и использование качественного ассортимента продуктов питания в школьной столовой, соблюдения СанПиНа при организации питания

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Утвердить состав бракеражной комиссии на 2026/2027 учебный год: Семёнова Елена Леонидовна, заведующий столовой;
Перфилова Ирина Викторовна, учитель начальных классов, ответственный за питание;
Горлова Екатерина Игоревна, медицинский работник (по согласованию)
2 Членам бракеражной комиссии:
2.1. ежедневно вести контроль качества приготовления пищи (каждого вида блюд, приготовленных в школьной столовой) с соответствующей записью в бракеражном журнале;
2.2. при осуществлении контроля за доброкачественностью готовой продукции, руководствоваться Положением о бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 12 (Приложение №1)
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии (Приложение №2)
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор И.П. Ачикалова

Приложение №2
к приказу от 21.08.2026 № 217р

План работы бракеражной комиссии на 2026/2027 учебный год.

№ п/п	Название мероприятия	Ответственные	Сроки
1.	Формирование плана работы комиссии на новый учебный год.	Члены бракеражной комиссии	До 01.09.2026
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	1-2 раза 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. Дата реализации продуктов	Члены бракеражной комиссии	Октябрь
8.	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции, соблюдение технологии закладки продуктов	Члены бракеражной комиссии	Ноябрь
9.	Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2026/2027 учебного года»	Члены бракеражной комиссии	Декабрь
10.	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	Члены бракеражной комиссии	Март

	порцией		
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 2026/2027 учебный год»	Члены бракеражной комиссии	Май