

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УРЮПИНСК  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 4»  
ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УРЮПИНСК  
ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ПРИКАЗ

«01» сентября 2026г.

№310

*«О создании бракеражной комиссии  
в МАОУ «СШ № 4» городского округа  
город Урюпинск Волгоградской области  
в 2026-2027 учебном году»*

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МАОУ «СШ № 4»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию МАОУ «СШ № 4» на 2026-2027 учебный год в составе:  
Смирнова С.М. - ответственный за организацию питания обучающихся,  
Ломтева Ю.А. - председатель ПО МАОУ «СШ № 4»,  
Пимкина Е.Г. - фельдшер МАОУ «СШ № 4»,  
Ефремова Е.В. - зав. производством.  
Моисеева Т.С. - повар  
(Приложение №1)
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии МАОУ «СШ № 4» на 2026-2027 учебный год (Приложением №2).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ «СШ № 4»



Власова Е.А.

С приказом ознакомлены:

Смирнова С.М.  
Ломтева Ю.А.  
Пимкина Е.Г.  
Ефремова Е.В.  
Моисеева Т.С.

Состав бракеражной комиссии  
МАОУ «СПШ №4» в 2026-2027 учебном году

Председатель комиссии:

Ломтева Ю.А.— правильность ведения документации на пищеблоке, органолептическая оценка готовой пищи.

Члены комиссии:

Пимкина Е.Г. мед.работник— бракераж блюд и готовых кулинарных изделий; присутствие при закладке основных продуктов, проверкавыхода блюд; контроль отчетности; органолептическая оценка готовой пищи.

Смирнова С.М. ответственный по питанию — контроль ведения документации на пищеблоке, правильность составления меню; контроль отчетности.

Работники пищеблока:

Ефремова Е.В.заведующий производством — контроль организации работы на пищеблоке, чистоты посуды, оборудования и помещений, наличия маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах; ведение документации на пищеблоке; контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; контроль за доброкачественностью готовой продукции, органолептическая оценка готовой пищи.

Моисеева Т.С. повар - контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, доброкачественности готовой продукции; органолептическая оценка готовой пищи.

**Положение о бракеражной комиссии МАОУ «СШ№4»  
в 2026-2027 учебном году**

**1. Общие положения**

1.1. Бракеражная комиссия МАОУ «СШ№4» городского округа город Урюпинск (далее - бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с Уставом образовательного учреждения (далее - школа) в целях осуществления контроля организации питания учащихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.2. Бракеражная комиссия работает совместно управляющим советом школы.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.

**2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав:**

2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.

2.2. Бракеражная комиссия состоит из 5 членов. В состав комиссии входят: председатель ПО школы, ответственный по питанию, мед. работник, зав. производством, повар.

**3. Полномочия комиссии:**

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием учащихся школы.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:

3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;

3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;

3.2.3. ежедневно следит за соблюдением меню;

3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;

3.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;

3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;

3.2.9. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи;

3.2.10. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;

3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;

3.2.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП.

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

3.4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

3.4.2. проверять выход продукции;

3.4.3. контролировать наличие суточной пробы.

- 3.4.4. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
  - 3.4.5. проверять качество поставляемой продукции;
  - 3.4.6. контролировать разнообразие и соблюдение 10-дневного меню;
  - 3.4.7. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
  - 3.4.8. вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.
4. Оценка организации питания:
- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
  - 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания обучающихся, заносятся в бракеражный журнал.
  - 4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работниками пищеблока.