



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Основная школа № 5»

Петропавловск - Камчатского городского округа

683015, г. Петропавловск-Камчатский ул. Кирова, 4 тел. 24-25-45; 24-22-95  
School5\_PKGO\_41@kamgov.ru

ПРИКАЗ

26.08.2023

№ 261

**Об утверждении бракеражной комиссии**

В целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе, а также для проверки бракеража готовых блюд по органолептическим показателям,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель - заместитель директора по УВР Иванова Н.Н.

Члены комиссии:

- шеф-повар Нефедова Н.А.
- заместителя директора по УВР Москаленко Н.П.
- медицинский работник (работник ГБУЗ Камчатского края

«Петропавловск-Камчатская городская детская поликлиника № 2»)

На время отсутствия членов комиссии обязанности возлагают на следующих работников:

Председатель комиссии - заместитель директора по АХЧ Хлопотная И.С.

Члены комиссии:

- повар Рассказова Е.А.
- учитель начальных классов Скворцова С.Н.
- заместитель директора по информатизации Табалыкин С.В.

2. Работа бракеражной комиссии регламентируется Положением о бракеражной комиссии в соответствии с планом работы (приложение 1).

3. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

И.В. Рыкова

С приказом ознакомлены:

Иванова Н.Н.

Табалыкин С.В.

Скворцова С.Н.

Нефедова Н.А.

Москаленко Н.П.

Рассказова Е.А.

**План работы бракеражной комиссии  
на 2024-2025 учебный год**

<i>n/n</i>	<i>Мероприятия</i>	<i>Сроки выполнения</i>	<i>Ответственные</i>
1.	Готовность столовой к работе в новом учебном году (наличие раздаточной линии, линии подогрева, исправность холодильного и технологического оборудования, ассортимента продукции).	До 1 сентября	Зам директора по АХЧ, члены комиссии
2.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно	Члены комиссии
3.	Контроль качества готовой продукции (проведение бракеража).	Ежедневно	Члены комиссии
4.	Контроль качества поступающей продукции, наличие сопроводительной документации.	Постоянно	Члены комиссии
5.	Контроль над условиями хранения продукции, сроками ее реализации.	Постоянно	Члены комиссии
6.	Контроль над выходом готовой продукции.	Постоянно	Члены комиссии
7.	Контроль наличия суточных проб на пищеблоке.	Постоянно	Члены комиссии
8.	Контроль соответствия рациона питания примерному типовому меню.	Ежедневно	Члены комиссии
9.	Контроль над технологией приготовления блюд.	1 раз в неделю	Члены комиссии
10.	Контроль соблюдения правил личной гигиены сотрудниками пищеблока.	Постоянно	Члены комиссии
11.	Контроль и содействие в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания	Ежемесячно	Классные руководители