

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3  
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БОРИСА ПЕТРОВИЧА БУВИНА  
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТЕМРЮКСКИЙ РАЙОН**

**ПРИКАЗ**

от **30 августа 2024 года**

**№ 294**

г. Темрюк

**О создании бракеражной комиссии**

На основании Положения о бракеражной комиссии МБОУ СОШ №3, утвержденного приказом № 594 от 01 сентября 2023 года, в целях соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественных продуктов питания в школе, а также для проведения бракеража готовых блюд **п р и к а з  
ы в а ю:**

- 1.** Создать бракеражную комиссию в следующем составе:  
Дуброва М.М., заместитель директора по УВР;  
Глушкова Н.А., учитель, ответственное лицо за организацию льготного горячего питания школьников;  
Хальченко Л.В., учитель технологии;  
Клачко Е.В. , старший повар (по согласованию).
- 2.** Членам бракеражной комиссии ежедневно контролировать качество, безопасность и полноценность питания обучающихся.
- 3.** Утвердить План работы бракеражной комиссии МБОУ СОШ № 3 на 2024-2025 учебный год (прилагается).
- 4.** Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ СОШ № 3 \_\_\_\_\_ Г.В. Лисиенко

ПРИЛОЖЕНИЕ  
к приказу МБОУСОШ № 3  
№ 294 от 30 августа 2024 года

**План работы бракеражной комиссии МБОУСОШ № 3  
на 2023-2024 учебный год**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Периодичность</b>
	Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.	Ежедневно
	Контроль качества обработки и мытья посуды.	Ежедневно
	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно
	Контроль за качеством приготовления пищи и проведение органолептической оценки готовой пищи, снятие бракеражных проб.	Ежедневно
	Ведение бракеражного журнала готовой кулинарной продукции	Ежедневно
	Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.	Ежедневно
	Контроль витаминизации блюд	Ежедневно
	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно
	Проверка питьевого режима. Соответствие используемой питьевой воды органолептическим показателям.	Ежедневно
	Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.	Ежедневно
	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания, соблюдения товарного соседства.	Периодически
	Контроль за соблюдением температурных режимов хранения продуктов.	Периодически
	Контроль за сроками реализации продуктов питания	Периодически
	Контроль за полнотой вложения продуктов при приготовлении. Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд.	Периодически
	Проверка оснащения складских помещений и пищеблока всем необходимым холодильным и технологическим оборудованием, инвентарем, столовым оборудованием, соответствующей мебелью и посудой.	Периодически
	Участие в заседаниях Совета по питанию школы. Отчеты по проведенным контрольным мероприятиям на заседаниях Совета по питанию.	4 раза в год

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 98160421728937443086516107854325912870385464115

Владелец Лисиенко Галина Валерьевна

Действителен с 24.10.2023 по 23.10.2024