

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 Г. ИВДЕЛЯ

ПРИКАЗ

№ 12 - П

от «01» сентября 2025г.

*Об утверждении
членов бракеражной комиссии*

Для определения органолептических свойств готовой продукции и разрешения выдачи данной продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
 - ***Викторова Евгения Георгиевна***, ответственный за организацию горячего питания обучающихся;
 - ***Карпиза Марина Павловна***, ответственный за организацию горячего питания обучающихся;
 - ***Кузнецова Марина Леонидовна***, шеф-повар.
2. Бракеражной комиссии МАОУ СОШ № 2 г. Ивделя осуществлять ежедневно оценку качества блюд, результаты регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»;
3. В случаях выявления фактов неудовлетворительного качества питания, необоснованного сокращения ассортимента, нарушения санитарно-гигиенических норм и правил работниками школьных столовых составлять соответствующие акты, принимать оперативные меры по устранению нарушений.
4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ № 2 г. Ивделя



Е.М. Миклина

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

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблоки продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой продукции.
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции.				
2.1	Соответствие вырабатываемой продукции ассортиментному перечню.	Каждые 10 дней	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Ассортиментный перечень.
2.2	Суточная проба	Ежедневно	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Журнал бракеража готовой продукции.
3. Контроль рациона питания учащихся, соблюдения санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1	Рацион питания	2 раз в день	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Примерное 10-дневное меню
3.2	Наличие нормативно-технологической документации	1 –й день работы	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Сборники рецептур, технологические и калькуляционные карты, ГОСТы
3.3	Первичная и кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Журнал бракеража готовой продукции
3.5	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.	Ежедневно	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на

				пищевблок
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции)				
4.1	Помещения для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов	Ежедневно	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока.				
5.1	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	Ежедневно	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Визуальный контроль
6. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования.				
6.1	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них.	Ежедневно	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Визуальный контроль
7. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке.				
7.1	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Медицинские книжки сотрудников
7.2	Санитарно-противоэпидемический режим	1 раз в неделю	Викторова Е.Г. Карпиза М.П. Кузнецова М.Л.	Инструкции режима обработки оборудования, инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.