

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАҢЫ  
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОН  
СТӘРЛЕТАМАК РАЙОНЫ  
МУНИЦИПАЛЬ ДӨЙЕМ БЕЛЕМ БИРЕУ  
БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЕҢЫ  
ПЕРВОМАЙСКИЙ АУЫЛЫ УРТА ДӨЙӨМ  
БЕЛЕМ БИРЕУ МӘКТӘБЕ  
Мәктәп урамы 2, Первомайское ауылы,  
Стәрлетамак районы, Башкортостан  
Республикаһы,  
453164  
Тел. /факс (3473) 27-07-33  
E-mail [perwomai20071@yandex.ru](mailto:perwomai20071@yandex.ru)  
<https://perwomaischool.02edu.ru/school/>



ОКПО 50777122 , ОГРН  
1020201253269 ,  
ИНН/КПП  
0242004773/024201001

МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА  
С. ПЕРВОМАЙСКОЕ  
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА  
СТЕРЛИТАМАКСКИЙ РАЙОН  
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН  
ул.Школьная 2, с. Первомайское,  
Стерлитамакский район, Республика  
Башкортостан, 453164  
Тел. /факс (3473) 27-07-33  
E-mail: [perwomai20071@yandex.ru](mailto:perwomai20071@yandex.ru)  
<https://perwomaischool.02edu.ru/school/>

БОЙОРОК  
1 сентябрь 2025 й.

№ 8/2

ПРИКАЗ  
1 сентября 2025 г

«О создании бракеражной комиссии по контролю за  
работой школьной столовой в 2025-2026 учебном году.

В целях осуществления качественного и систематического контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МОБУ СОШ с. Первомайское

**Приказываю:**

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за работой школьной столовой по вопросу организации качественного питания в составе в соответствии с приложением №1 к настоящему приказу.
2. Утвердить план работы комиссии на 2025/2026 год. (приложение №2)
3. Бракеражная комиссия руководствуется Положением о бракеражной комиссии в соответствии с приложением №3 к настоящему приказу.
4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

ИО директора школы:

А.Ф.Соколова

с приказом ознакомлен:

Кашапова А.С.

Королева П.А.

Басырова Г.З.

**Состав бракеражной комиссии  
МОБУ СОШ с. Первомайское**

**Председатель комиссии:**

Соколова А.Ф. – ИО директора - осуществляет контроль за работой бракеражной комиссии, за ведением документации пищеблока, следит за соответствие ежедневного меню примерному.

**Члены комиссии:**

1. Завхоз Кашапова А.Г. - ведет документацию пищеблока осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качество приготавливаемой пищи; осуществляет контроль за доброкачественность готовой продукции,
2. Басырова Г.З. повар - контролирует организацию работы на пищеблоке, целостность посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, инвентаре и полотенцах;
3. Медсестра Гималетдинова Н.В. - проводит органолептическую оценку блюд, следит за наличием суточной пробы, наличием контрольного блюда, осуществляют бракераж готовой кулинарной продукции.
4. Королева П.А.-ответственный по питанию

**План работы бракеражной комиссии  
МОБУ СОШ с.Первомайское на 2025-2026 учебный год**

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МОБУ СОШ с.Первомайское организована по следующим направлениям:

**Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

**Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены, наличие и оформление папок здоровья в классах.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
3. Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
4. Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
5. Контроль качества обработки и мытья посуды.
6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д
8. Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.
9. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами.

| №  | Название мероприятия                                                                                                                                                                                                | Ответственные              | Сроки             |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------|
| 1. | Заседание членов комиссии по теме: «Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. Утверждение плана работы комиссии на новый учебный год. | Члены бракеражной комиссии | Август            |
| 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 | 1 раз в месяц                |
| 8.  | Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.                                                            | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц                |
| 9.  | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за первое полугодие 2024-2025 учебного года».                                                    | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц                |
| 10. | Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.                                                                              | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц                |
| 11. | Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества на наличие суточных проб, маркировка банок. | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц                |
| 12. | Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.                                                                       | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц                |
| 13. | Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.                                                                                                          | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц                |
| 14. | Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.                                                                                       | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц                |
| 15. | Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.                                                                                                            | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц                |
| 16. | Заседание членов бракеражной комиссии по теме: «Анализ работы комиссии за 2024-2025 учебный год»                                                                        | Члены бракеражной комиссии | 1 раз в месяц                |

