

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 64 имени Героя Российской Федерации В.В.Талабаева»
городского округа Самара

443082, г. Самара, ул. Пензенская 65а, тел./факс 247-89-61, 247-89-54
E-mail: sdo.school_64@63edu.ru

ПРИКАЗ

« 28 » августа 2025 года № 424-09

«О создании бракеражной комиссии, о порядке и организации горячего питания»

В целях осуществления контроля организации питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке МБОУ Школы № 64 г.о. Самара

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год:
Дозорец Ю.С. – директор школы;
Воронова Л.С. – медсестра школы;
Водякова А.И. – ответственный за организацию горячего питания;
Лукьянова Л.Г. – повар-бригадир.
2. Комиссия обязана:
 - 2.1. Снимать пробу непосредственно из емкости, в которой готовится пища;
 - 2.2. Регистрировать результат бракеража в журнале бракеража готовой продукции;
 - 2.3. Контролировать выход порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке.
3. Утвердить Положение о бракеражной комиссии.
4. Правила бракеража пищи.
5. Ответственность за исполнение приказа возложить на Каримову Е.В. заместителя директора по организации горячего питания.
6. Продолжить организовывать горячее питание для обучающихся 1-11 классов. Льготное питание (завтрак) для обучающихся 1-4 классов
7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

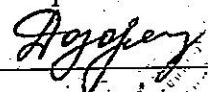
Директор

С приказом ознакомлены:



Ю.С.Дозорец

Водякова А.И. *[Signature]*
Воронова Л.С. *[Signature]*
Лукьянова Л.Г. *[Signature]*

УТВЕРЖДАЮ
 Директор МБОУ Школа № 64 г.о. Самара

 Ю.С. Дозорец
 Приказ № 44/с от «28» 08 2025г.

**План работы бракеражной комиссии
 на 2025-2026 учебный год**

№ п/п	Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственные
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 пищеблока.	Постоянно	Члены комиссии
8	Контроль соответствия рациона питания примерному цикличному меню.	Ежедневно	Члены комиссии
9	Контроль над техникой 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	Члены комиссии