

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Керчи Республики Крым «Школа № 25»
(МБОУ г. Керчи РК «Школа № 25»)**

П Р И К А З

27.08. 2026 года

№ 358

О создании бракеражной комиссии
МБОУ г. Керчи РК «Школа № 25»
в 2026/2027 учебном году

Во исполнение приказа управления образования администрации города Керчи от 29.12.2025 г. № 467 «Об организации питания учащихся 1-4 классов и обучающихся, отнесенным к льготным категориям, в общеобразовательных учреждениях города Керчи в 2025/2026 учебном году», с целью сохранения здоровья учащихся во время учебно-воспитательного процесса

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить состав бракеражной комиссии для входного контроля качества поступающей пищевой продукции в школе в следующем составе:

Председатель комиссии:

— Лебедева Н.А., зам. директора;

члены комиссии:

— Заболотная С.М., учитель МБОУ г. Керчи РК «Школа-гимназия № 2 им. В.Г. Короленко»;

— Николаева Н.А., заведующая производством.

— Лебедева М.А., представитель родительской общественности.

2. Утвердить состав бракеражной комиссии для контроля качества готовой кулинарной продукции

в школе в следующем составе:

Председатель комиссии:

— Лебедева Н.А., зам. директора;

члены комиссии:

— Заболотная С.М., учитель МБОУ г. Керчи РК «Школа-гимназия № 2 им. В.Г. Короленко»;

— Николаева Н.А., заведующая производством.

— Лебедева М.А., представитель родительской общественности.

3 Лебедевой Н.А., заместителю директора:

3.1. Осуществлять ежедневное текущее инспектирование в школьной столовой организации питания за бюджетные средства учащихся начальной школы и учащихся, детей льготной категории.

3.2. Оперативно информировать заведующую производством и директора школы о недостатках в работе сотрудников пищеблока.

3.3. Один раз в месяц проводить тематические проверки. По итогам проверок составлять акты.

4 Лебедевой Н.А., председателю бракеражной комиссии:

4.1. Ежедневно проводить бракераж готовых блюд и кулинарных изделий по мере их готовности до начала каждой вновь приготовленной партии.

4.2. Оценку качества продукции заносить в бракеражный журнал до начала ее реализации.

4.3. При нарушении технологии приготовления пищи снять изделия из производства, отправить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследование в санитарно - пищевую лабораторию.

4.4. Контролировать наличие суточной пробы приготовленных блюд.

- 4.5. Проверять качество сырой продукции, поступающей на пищеблок.
- 4.6. Контролировать выполнение двухнедельного циклического перспективного меню.
- 5 Членам бракеражной комиссии:
 - 5.1. Ежедневно осуществлять визуальный контроль за соответствием ассортимента буфетной продукции, согласно нормативной документации.
 - 5.2. Информировать администрацию школы о выявлении фактов нарушений норм и требований, предпринимать совместно с администрацией необходимые меры по устранению нарушений.
6. Утвердить план-график контроля за организацией и качеством питания обучающихся.
- 7 Контроль за исполнением приказа возложить на Лебедеву Н.А., заместителя директора.

Директор

Л.В. Довгая

С приказом ознакомлены:

Лебедева Н.А.

Лебедева М.А.

Заболотная С.М.

Николаева Н.А.

