

ПРИКАЗ

От «05» октября 2026г.

№ ____18/1П__

г. Екатеринбург

О создании постоянно действующей бракеражной комиссии

В соответствии с пунктами 14.2, 14.5, 14.6 раздела XIV «Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», Постановлением Администрации города Екатеринбурга от 19.08.2025. № 1868 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в первом полугодии 2026/2027 учебного года», «Положением об организации питания обучающихся» МАОУ СОШ № 43 с углубленным изучением отдельных предметов, с целью обеспечения горячего питания обучающихся и реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающей и готовой продукции в составе четырех человек:

председатель комиссии	Пасека Светлана Анатольевна, председатель профкома;
члены комиссии	Холкина Наталья Сергеевна, диспетчер по организации питания;
	Стригунова Ирина Николаевна, фельдшер (по договоренности);
	Буторина Алена Юрьевна, заведующая производством (по договоренности).

2. Членам комиссии:

- 1) осуществлять работу в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2) Положением о бракеражной комиссии и методике оценивания;
- 3) изучить методику организации работы по оценке качества поступающей и готовой продукции;
- 4) оценку качества блюд проводит в составе не менее трех человек комиссии;
- 5) осуществлять ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы);
- 6) проводить контроль качества поступающей продукции, результаты бракеража записывать в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой;
- 7) осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- 8) контролировать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;

- 9) выдачу готовой пищи проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки блюд и разрешения их к выдаче;
 - 10) не допускать к выдаче блюдо при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда до устранения выявленных кулинарных недостатков.
3. Контроль исполнения приказа остается в компетенции директора школы.

Директор



/О.С.Берг/

С приказом ознакомлен

« 05 » октября	2026 г.	<i>[Signature]</i>	/ <i>Хоминская В. С.</i> /
« 05 » октября	2026 г.	<i>[Signature]</i>	/ <i>Смирнова В. В.</i> /
« 05 » октября	2026 г.	<i>[Signature]</i>	/ <i>Берг О. С.</i> /
« 05 » октября	2026 г.	<i>[Signature]</i>	/ <i>Таскина С. А.</i> /