

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 138

12.01.2026

№1од

О назначении бракеражной комиссии

С целью оценки качества блюд горячего питания в МАОУ СОШ № 138

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить бракеражную комиссию в следующем составе:
Председатель комиссии:
Кузнецова Г.В. — директор школы (при отсутствии директора —
исполняющий обязанности директора школы).

Члены комиссии:
Матвеева О.С. — ответственная за организацию питания
обучающихся, специалист по охране труда;

Саит Н.А. — заведующая производством;

Васильева Ю.В. — медицинский работник;

Исаева А.С. — представитель родительского комитета.

2. Комиссия обязана:

2.1. Ежедневно снимать бракераж готовой продукции в столовой МАОУ
СОШ №138.

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.

2.4. Осуществлять контроль за организацией и качеством горячего
питания обучающихся в соответствии с планом работы бракеражной
комиссии на 2025-2026 учебный год (Приложение № 1).

3. Контроль за выполнением приказа оставляю за собой.

Директор МАОУ СОШ №138



Кузнецова Г.В.

С приказом ознакомлены:

Матвеева О.С. 

Саит Н.А. 

Васильева Ю.В. 

Исаева А.С. 

Приложение № 1
к приказу МАОУ СОШ №138
от 12.01.2026г. №1од

План работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год

Мероприятия	Срок	Ответственный
Проведение организационных совещаний по вопросу деятельности комиссии и организации питания в школе	Сентябрь, январь	Председатель бракеражной комиссии
Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Проверка состояния пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря	В течение года	Бракеражная комиссия
Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока	Ежемесячно	Бракеражная комиссия
Контроль соблюдения температурных режимов хранения продуктов.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Контроль качества обработки и мытья посуды.	Ежемесячно	Бракеражная комиссия
Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.).	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Соблюдения санитарно — гигиенических норм сотрудниками пищеблока.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
Проверки наличия контрольного блюда и суточных проб.	Ежедневно	Бракеражная комиссия