

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДРОФИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «ДРОФИНСКАЯ СОШ»)**

ПРИКАЗ

01.09.2026

№ 306

**О создании и организации
работы бракеражной комиссии
в I полугодии 2026-2027 учебного года**

В соответствии с СанПин 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. №19, Методическими рекомендациями по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым, утвержденными совместным приказом Министерства образования науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и г. Севастополю от 07.04. 2021г. № 565/64, Положением о бракеражной комиссии МБОУ «Дрофинская СОШ», с целью выполнения требований к качеству продовольственного сырья и готовой продукции в школьной столовой

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссии в следующем составе:
 - председатель комиссии – Османова С.А., заместитель директора;
 - члены комиссии: Володько О.М., медицинская сестра
Бровко Н.В., учитель начальных классов
Ляшкевич Е.К., учитель начальных классов
2. Бракеражной комиссии:
 - 1.1. В течение I полугодия 2026-2027 учебного года осуществлять контроль:
 - за качеством поступающей продукции и готовой пищи;
 - массы готовых блюд.
 - 2.2. В течение I полугодия 2026-2027 учебного года ежедневно снимать пробу непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.
 - 2.3. В течение I полугодия 2026-2027 учебного года ежедневно оценивать качество готовой пищи в школьной столовой органолептическим методом.
 - 2.4. До 01.09.2026 изучить методику органолептической оценки пищи.
 - 2.5. В течение I полугодия 2026-2027 учебного года ежедневно давать разрешение на выдачу готовой продукции только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале о результатах оценки готовых блюд.
 - 2.6. В течение I полугодия 2026-2027 учебного года ежедневно не допускать блюдо к выдаче в случае нарушения технологии приготовления пищи, а также в случае ее неготовности до устранения выявленных кулинарных недостатков.
 - 2.7. В течение I полугодия 2026-2027 учебного года ежедневно вести журнал бракеража готовой продукции установленного образца.

2.8. В течение I полугодия 2026-2027 учебного года ежедневно контролировать отбор и хранение суточных проб с готовой пищей.

3. Возложить персональную ответственность за количество и доброкачественность готовой продукции, выдаваемой детям, на каждого члена бракеражной комиссии и её председателя.

4. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



Н.А.Юдина