

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3»
Изобильненского муниципального округа Ставропольского края**

ПРИКАЗ

04.06.2025 г.

№ 105

«О создании бракеражной комиссии в пришкольном лагере с дневным пребыванием детей»

На основании положения об обеспечении контроля за организацией питания детей пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей

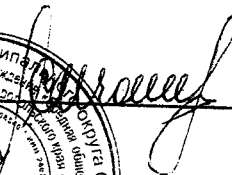
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе 3-х человек:

1. Кутырева Наталья Николаевна – медицинский работник
2. Брацыхина Ирина Владимировна – начальник лагеря
3. Головина Наталья Михайловна - повар

на период первого потока пришкольного лагеря с дневным пребыванием детей (с 10.06.2025 г. по 02.07.2025 г.).

2. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

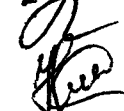
Директор МБОУ «СОШ № 3»  И.Е.Козлова



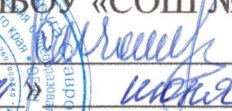
С приказом ознакомлены:

Брацыхина И.В. 

Кутырёва Н.Н.

Головина Н.М. 

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3» ИМОСК**

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ «СОШ № 3» ИМОСК

И.Е.Козлова
20 25 г.


**Должностная инструкция
членов бракеражной комиссии
лагеря с дневным пребыванием детей**

1. Общие положения.

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия и коллегиальности управления образовательным учреждением в целях осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в ОУ создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия назначается приказом директора школы на период лагерного потока.
- 1.3. Назначение бракеражной комиссии - обеспечение постоянного контроля в работе столовой.
- 1.4. В состав бракеражной комиссии входят директор школы, медицинская сестра, начальник пришкольного лагеря, заведующая столовой.
- 1.5. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее трех человек.

2. Обязанности бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3. Бракераж пищи.

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производят члены бракеражной комиссии.

3.3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

3.4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; бракеражный журнал хранится на пищеблоке у повара.

3.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до директора школы.

3.6. Для определения правильности всех штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4. Права бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия имеет право:

4.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

4.2. контролировать наличие маркировки на посуде;

4.3. проверять выход продукции;

4.4. контролировать наличие суточной пробы;

4.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

- 4.6. проверять качество поступающей продукции;
- 4.7. контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 4.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 4.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

С должностными инструкциями ознакомлены:

Кутарева Н.Н.

Гарвина Н.М.

Брицоткина И.В.

Б/