



ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЛАНГЕПАС
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
Лангепасское городское муниципальное автономное общеобразовательное
учреждение «Гимназия № 6»
(ЛГ MAOY «Гимназия № 6»)

ПРИКАЗ

от «23» апреля 2026г.

№182

**О создании бракеражной комиссии по организации питания детей и подростков
в пришкольном лагере «Витамин успеха»
(летняя смена 2026 года)**

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.3648-20, в целях осуществления контроля организации питания детей и подростков в пришкольном лагере «Витамин успеха» (летняя смена 2026 года) на базе ЛГ MAOY «Гимназия №6», контроля качества доставляемых продуктов питания на пищеблок и качества приготовления блюд,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в пришкольном лагере «Витамин успеха» на базе ЛГ MAOY «Гимназия №6» бракеражную комиссию (приложение №1) в составе:
 - представитель ЛГ MAOY «Гимназия №6», начальник пришкольного лагеря (летняя смена 2026 года);
 - медицинский работник, закреплённый за общеобразовательным учреждением;
 - заведующий производством пищеблока при общеобразовательном учреждении.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (приложение №2).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Н. Н. Девятова

Внутренний контроль: ШХ / Шиханцова Н.В.

При проведении антикоррупционной экспертизы проекта признаки коррупционности не выявлены
(выявлены, не выявлены)

Председатель комиссии по противодействию коррупции ЛГ МАОУ «Гимназия № 6» И. А. Ильина

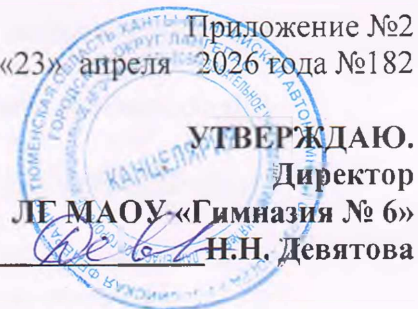
«23» 04 2026г.

Ознакомлены:

Ф.И.О.	подпись	дата
Панченко Н. И.	<u>Панченко</u>	<u>23.04.26</u>
Шкода Н.Н.	<u>Шкода</u>	<u>23.04.26</u>
Соловьёва Н.А.	<u>Сол</u>	<u>23.04.26</u>

Состав бракеражной комиссии по организации питания детей и подростков в
пришкольном лагере «Витамин успеха» (летняя смена 2026 года)
на базе ЛГ МАОУ «Гимназия №6»

№ п/п	ФИО членов бракеражной комиссии	должность
1	Панченко Нина Ивановна	заведующий производством
2	Соловьёва Наталья Алексеевна	начальник пришкольного лагеря
3	Шкода Наталья Николаевна	фельдшер школы



ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии организации школьного питания детей и подростков в пришкольном лагере «Витамин успеха» (летняя смена 2026 года) на базе ЛГ МАОУ «Гимназия №6»

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в летнем пришкольном лагере «Витамин успеха» на базе ЛГ МАОУ «Гимназия №6».
- 1.2. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией общеобразовательного учреждения и представителем – медицинским работником городского муниципального бюджетного учреждения «Лангепасская городская больница».
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 3.1/2.4.3598-20, СанПиН 2.2.3670-20, СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.3648-20, сборниками рецептов, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007г №54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», приказами и распоряжениями Департамента образования и молодежной политики администрации города Лангепаса, основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школьном учреждении.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ЛГ МАОУ «Гимназия № 6» на начало работы пришкольного лагеря «Витамин успеха».
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 3 (трёх) членов. В состав комиссии входят:
 - представитель ЛГ МАОУ «Гимназия №6», начальник пришкольного лагеря;
 - медицинский работник, закреплённый за общеобразовательным учреждением;
 - заведующий производством пищеблока, обслуживающего учреждения.
- 2.3. Деятельность бракеражной комиссии регламентируется настоящим Положением, утверждённым приказом директора ЛГ МАОУ «Гимназия № 6».

3. Основные задачи бракеражной комиссии.

- 3.1. Предотвращение пищевых отравлений.
- 3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- 3.3. Осуществление контроля за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 3.4. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.
- 3.5. Осуществление контроля за работой пищеблока.
- 3.6. Проверка санитарного состояния пищеблока.
- 3.7. Осуществление контроля наличия маркировки на посуде.

3.8. Осуществление контроля за выходом готовой продукции.

4. Деятельность комиссии.

Члены бракеражной комиссии выполняют следующие обязанности:

- контролируют соблюдение санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания на пищеблоке;
- проверяют складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- контролируют организацию работы на пищеблоке;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- осуществляют контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- проверяют соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству обучающихся;
- проводят просветительскую работу с работниками летнего пришкольного лагеря и родителями детей и подростков.

5. Требования к оформлению документации

5.1. Результаты текущих проверок бракеражной комиссии отражаются в журналах: «Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции».

5.2. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.3. Информация о выявленных членами бракеражной комиссии нарушениях фиксируется в актах проверок.

6. Оценка организации питания на пищеблоке

6.1. Методика органолептической оценки пищи:

- органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи, определяют внешний вид готовой пищи, её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность,
- вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре,
- при определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса, не досолённости, пересола, отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления.

6.2. Критерии оценки качества блюд:

- **«Отлично»** - блюдо приготовлено в соответствии с технологией,
- **«Хорошо»** - незначительные изменения в технологии приготовления блюд, привели к изменению вкуса, которые можно исправить,
- **«Удовлетворительно»** - изменения в технологии приготовления блюд привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

Срок действия данного Положения не ограничен.

Исполнитель: Шиханцова Н.В., тел.2-08-58