



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

ПРИКАЗ

от «02» февраля 2026 г.

№ 44/1

О создании бракеражной комиссии

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, в целях осуществления контроля организации питания учащихся ЛГ MAOY «Гимназия №6», контроля качества доставляемых продуктов питания на пищеблок, ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию (приложение №1) в составе:
 - представители ЛГ MAOY «Гимназия №6», ответственные за организацию питания;
 - медицинские работники, закреплённые за общеобразовательным учреждением;
 - заведующие производством пищеблока при общеобразовательном учреждении.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (приложение №2).
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.



Handwritten signature of N. N. Devyatova

Н. Н. Девятова

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

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

« 02 » 02 2026г.

Ознакомлены:

Ф.И.О.	подпись	дата
Лопарёва С.А.	<i>Лопарёва</i>	02.02.26
Черникова Н.Ж.	<i>Черникова</i>	02.02.26
Умалатова З.Ш.	<i>Умалатова</i>	02.02.26
Корниенко Т.Г.	<i>Корниенко</i>	02.02.26
Шкода Н.Н.	<i>Шкода</i>	02.02.26
Панченко Н.И.	<i>Панченко</i>	02.02.26

**Состав бракеражной комиссии ЛГ МАОУ «Гимназия №6»,
по адресу: Мира 28Б**

№ п/п	ФИО членов бракеражной комиссии	должность
1	Черникова Назиля Жавдатовна	заведующая производством
2	Лопарёва Светлана Александровна	ответственный за организацию питания
3	Умалатова Зарина Шарабутдиновна	фельдшер школы
4	Корниенко Татьяна Григорьевна	ответственный за организацию питания
5	Панченко Нина Ивановна	заведующая производством
6	Шкода Наталья Николаевна	фельдшер школы

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ЛГ МАОУ «Гимназия №6»
И.Н. Девятова

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии организации школьного питания
в ЛГ МАОУ «Гимназия №6»

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в 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. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, СП 3.1/2.4.3598-20, СП 2.2.3670-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением, Приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях», постановлениями администрации города Лангепаса, основываясь на принципах коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом школы в целях осуществления контроля за организацией питания детей, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и её состав.

- 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора ЛГ МАОУ «Гимназия №6».
- 2.2. Бракеражная комиссия состоит из 6 членов. В состав комиссии входят:
 - представители ЛГ МАОУ «Гимназия №6», ответственные за организацию питания;
 - медицинские работники, закреплённые за общеобразовательным учреждением;
 - заведующие производством пищеблока при общеобразовательном учреждении.
- 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 пищеблок;
- 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 педагогами и родителями обучающихся.

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, недосолёности, 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.