

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЗЕРНОВСКАЯ ШКОЛА»  
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ «ЗЕРНОВСКАЯ ШКОЛА»)

ПРИКАЗ

20.05.2026.

№ 01

с.Зерновое

**О создании и работе бракеражной  
комиссии лагеря с дневным  
пребыванием детей «Юность»**

В целях осуществления эффективного контроля за организацией питания в лагере с дневным пребыванием детей «Юность» в 2026 году воспитанников лагеря, качеством доставляемых продуктов питания и соблю Настич Н.В. дением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

председателя комиссии: Настич Н.В., начальника лагеря,  
члены комиссии: Иванова А.Л., ответственная по питанию  
Конюхова Г.А., медицинская сестра

Членам бракеражной комиссии:

1.1. Ивановой А.Л.:

- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, контролировать соблюдение требований при хранении продуктов питания;
- контролировать соблюдение правил санитарной очистки, мытья и хранения посуды, качество уборки помещений, утилизации отходов.

1.2. Совместно с медицинской сестрой Конюховой Г.А.:

- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль за своевременностью и правильностью заполнения всей необходимой документации по столовой (составление ежедневных меню-раскладок, журналов установленных образцов, подсчет норм питания и графиков работы столовой и дежурства в ней);
- проверять соответствие объемов (веса) приготовленной пищи объему (весу) реализованных порций и количеству детей;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- контролировать соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- снимать пробы с готовых блюд, осуществлять органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять ее внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. путем ее осмотра и пробы (1-2 ложки прямо из котла) и нести

ответственность за своевременное заполнение журнала бракеража готовой продукции, где записывать результаты оценки каждого готового блюда и давать разрешение или не допускать их к выдаче.

Контроль за доброкачественностью приготовленных блюд осуществлять с помощью методики органолептической оценки пищи;

- вести журналы выполнения норм питания, здоровья;
- контролировать выполнение санитарно-гигиенических норм и требований к организации питания, санитарное состояние пищеблока, инструкции по режиму мытья и обработки инвентаря и посуды.

1.3. Начальнику лагеря Настич Н.В., медицинской сестре Конюховой Г.А.:

- контролировать организацию питания воспитанников (расписание, графики, дежурство по столовой);
- контролировать своевременность информирования о меню, ведение таблиц питания; наличие сертификатов качества продуктов питания и сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность.

2. Председатель комиссии Настич Н.В.,


- осуществляет общий контроль за вопросами питания;
- утверждает графики работы столовой и расписание питания учащихся;
- организует работу бракеражной комиссии;
- принимает меры по обеспечению необходимых безопасных условий для эффективной работы столовой.

3. Любой член бракеражной комиссии может снимать пробы готовых блюд до начала их раздачи и вносить свои записи и замечания по качеству приготовленной пищи в журнал бракеража и готовой продукции.

4. В случае обнаружения или подозрения на недоброкачественные продукты, или приготовленные блюда несоблюдения технологий их приготовления, других серьёзных нарушений, бракеражная комиссия обязана остановить приготовление пищи или выдачу блюд, составлять акт бракеража на недоброкачественную продукцию и претензионное письмо для поставщика.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

**Начальник лагеря**



**Н.В. Настич**

С приказом ознакомлены:



**А.Л.Иванова**

**Г.А.Конюхова(по согласованию)**