Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №1» с. п. Нартан
Чегемского муниципального района Кабардино-Балкарской Республики

✉ с.п. Нартан, ул. Ленина, 137 тел.(86630) 9-71-72

ПРИКАЗ

« 01» сентября 2026 года № 9.18

« О создании бракеражной комиссии»

В целях осуществления контроля организации питания учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований в школьной столовой в 2026-2027 учебном году

приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
Председатель комиссии: Мокова Ж.С.- заместитель директора по УВР

Члены комиссии:
Хагабанова М.Л. - соцпедагог школы;
Гудова О. М.- медицинская сестра школы;
Дзагалова Л.А.- кухрабочая.

2. Утвердить План работы бракеражной комиссии МКОУ СОШ №1 с.п. Нартан на 2026-2027 учебный год (приложение №1).

3. Утвердить формы учётной документации пищеблока МКОУ СОШ №1 с.п. Нартан (приложение №2)

4.Медицинскому работнику МКОУ СОШ №1 с.п. Нартан Гудовой О.М. ежедневно заполнять журналы бракеража продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также готовой кулинарной продукции. Оценку качества блюд ежедневно проводят члены бракеражной комиссии.

5.Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы- Шогенов Р.Х.

С приказом ознакомлен(а): Хагабанова М.Л. / 01.09.2026.
Дзагалова Л.А / 01.09.2026 г.
Гудова О.М / 01.09.2026.
Мокова Ж.С. / 01.09.2026г

Приложение №1

План
работы бракеражной комиссии МКОУ СОШ №1 с.п. Нартан
на 2026-2027 учебный год

№	Мероприятия	Периодичность	Ответственные
1.	Контроль организации работы на пищеблоке	систематически	Мокова Ж.С.
2.	Бракераж скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья. Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания	систематически	Гудова О.М., медработник школы
3.	Контроль за правильностью составления меню-раскладок	ежедневно	Гудова О.М., медработник школы
4.	Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока	ежедневно	Гудова О.М., медработник школы
5.	Контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи	систематически	члены комиссии
6.	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	ежедневно	Гудова О.М., медработник школы
7.	Ежедневный учёт питания учащихся	систематически	Хагабанова М.Л
8.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд	систематически	члены комиссии
9.	Проведение органолептической оценки готовой пищи	ежедневно	члены комиссии
10.	Контроль витаминизации блюд	ежедневно	Гудова О.М., медработник школы
11.	Ведение бракеражного журнала	ежедневно	Гудова О.М., медработник школы
12.	Отчет о проделанной работе бракеражной комиссии за учебный год	май	Мокова Ж.С.

Приложение №2

Формы учетной документации пищеблока

Форма 1. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг,л,шт.)	№ документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения. Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья по дням	Подпись ответственного лица	Примечания
1	2					4	5		6	7		9

Форма 2. «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции в МКОУ СОШ №1 с.п. Нартан

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания
1	2	3	4	5	6		7

Форма 3. « Гигиенический журнал (сотрудники пищеблока)»

№ п/п	ФИО работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи,рук и открытых поверхностей тела	Результаты осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранён)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:
* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
** Условные обозначения:
Зд. - здоров;
Отстранен - отстранен от работы;
Отп. - отпуск;
В. - выходной;
б/л - больничный лист.

Форма 4. «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

Дата	Наименование витаминного препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесённого витаминного препарата (г)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приёма блюда	Примечания
1	2	3	4	5	6	7	8

Форма 5. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Дата	Холодильник №1 Молочные продукты	Холодильник №2 Молочные продукты	Холодильник №3 Мясные продукты	Холодильник №4 Продукты	Холодильник №5 Продукты
1	2	3	4	5	6

Форма 6. «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

№	Наименование складского помещения	Месяц/дни (температура в *С и влажность в %)			
		Дата		Дата	
		температура	влажность	температура	влажность
1	2	3	4	5	6