

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 706
Московского района Санкт-Петербурга**

ПРИКАЗ

от «01» сентября 2026 г.

№ 93-2

*«О создании Бракеражной комиссии
в Государственном бюджетном
общеобразовательном учреждении
школа № 706 Московского района
Санкт-Петербурга»*

В целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся в ГБОУ школа № 706 Московского района Санкт-Петербурга, качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПин 2.3/2.4.4282 – 26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать Бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель: Цой Г.С. – директор.

Члены комиссии:

Жердев М.В. – заместитель директора по АХР;

Короленко Д.И. – медицинская сестра;

Соболева И.О. – педагог-организатор, ответственный за питание;

Ворожбит М.А. – заведующая производством.

2. Бракеражной комиссии:

– оценивать качество продукции по органолептическим показателям сразу после ее изготовления перед реализацией. Органолептические показатели продукции включают в себя внешний вид, текстуру (консистенция), запах и вкус использованием балльной шкалы:

5 баллов – отличное качество

4 балла - хорошее

3 балла – удовлетворительное

2 балла – неудовлетворительное

– Результаты оценки каждого образца продукции оформлять заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Использовать форму журнала бракеражной готовой продукции в соответствии с СанПин 2.3/2.4.4282-26.

– Разрешать выдачу готовой пищи только после снятия пробы в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.4282-26, после проведения контроля бракеражной комиссии в составе не менее 3-х человек.

– Отбор суточной пробы готовой продукции (всех готовых блюд) производить непосредственно после приготовления пищи.

- Контролировать отбор суточной пробы назначенным ответственным работникам пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.
 - При визуальном осмотре помещений для хранения продуктов обращать внимание на срок годности продуктов (продукции), других факторов, учитывая, что пищевая продукция, срок годности которой истек, подлежит утилизации.
 - Контролировать при проведении систематических проверок отсутствие пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.
 - Контролировать соответствие фактического рациона питания утвержденному примерному меню.
 - Контролировать ассортимент буфетной продукции согласно рекомендациям «Стандарта СанПин 2.3/2.4.4282-26.» не реже 1 раза в месяц.
 - Контролировать оборудование (наличие) в охлаждаемых прилавках и шкафах-витринах: термометрии.
 - Контролировать наличие сведений о составе и пищевой ценности реализуемой кулинарной продукции на ценниках, ярлыках и специальном стенде.
 - Контролировать остаточный срок годности пищевых продуктов на момент поставки в столовую, не допускать прием продуктов, остаточный срок годности которых более 50% от установленного срока (в соответствии с требованиями СанПин 2.3/2.4.4282-26 не реже 1 раза в 2 недели).
 - Требовать и получать для рассмотрения и контроля полную и достоверную информацию о качестве и безопасности пищевых продуктов, декларации о соответствии не реже 2 раза в неделю.
 - Осуществлять входной контроль поступающих продуктов ответственным лицам и комиссией. Не допускать к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественного, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством. Для контроля за качеством поступающей продукции проверить бракераж и делать запись в журнале бракеража скоропортящей пищевой продукции в соответствии с формой, приведенной в СанПин 2.3/2.4.4282-26.
 - Контролировать обеспечение температурного режима в складских помещениях для хранения сухих сыпучих продуктов, наличие приборов для измерения температуры и влажности воздуха.
3. Приказ разместить на официальном сайте школы.
- Ответственный: инженер Шмаль С.В.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Цой Г.С.