



УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
ГОРОДА НЕВИННОМЫССКА

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №18
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ
ГОРОДА НЕВИННОМЫССКА

ПРИКАЗ

«19» 06 2025 г.

№ 140-019

Невинномысск

О создании бракеражной комиссии в 2025 -2026 учебном году в
МБОУ СОШ № 18 города Невинномысска

С целью осуществления контроля за объёмом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБОУ СОШ № 18 города Невинномысска, руководствуясь СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» п р и к а з ы в а ю :

1. Создать с 01.09.2025г. по 30.05.2026г. бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии:

заместитель директора по УВР Тулиева Е.И.

Члены комиссии:

заведующая столовой Иващенко В.А.;

учитель, ответственный за организацию питания Фомичева Н.Д.

2. Председателю бракеражной комиссии незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору МБОУ СОШ №18 Шекаловой В.П.

3. Членам бракеражной комиссии:

3.1 Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблок МБОУ СОШ № 18. Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до конца реализации.

3.2 Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу цикличного меню;

3.3 В случае замены продуктов обязательно вносится соответствующая запись в бракеражный журнал;

3.4 При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков;

3.5 Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (заполняется не менее 2-х раз в день при 2-х сменной организации обучения).

4 Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой

Директор МБОУ СОШ № 18
города Невинномысска



В.П. Шекалова