



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ЛИНГВИСТИЧЕСКАЯ ГИМНАЗИЯ № 6 г. ПЕНЗЫ

## ПРИКАЗ

01 сентября 2026 года

г. Пенза

№ 149-О

### О создании бракеражной комиссии

В соответствии со статьей 28 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ст. 37 Федерального закона от 20.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утвержден постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18),) положением о бракеражной комиссии, программой производственного контроля с целью осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции столовой МБОУ лингвистическая гимназия № 6 г. Пензы

#### п р и к а з ы в а ю:

1. Для определения качества пищи и соблюдения санитарно-гигиенических требований во время приготовления и приема пищи в столовой гимназии согласно СанПиН 2.3/2.4.4282-26 создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель: О.С. Фомина – зам. директора по УВР,

Члены комиссии:

Н.И. Жегера – ответственный за организацию питания,

Ю.А. Андриюшова – социальный педагог,

Н.С. Королева - шеф-повар столовой,

2. Председателю бракеражной комиссии О.С. Фоминой:

- составить и утверждать план работы комиссии на 2026-2027 учебный год (приложение 1);

- ежедневно фиксировать результаты бракеража в учетных документах: в журнале бракеража готовой кулинарной продукции и акте (при выявлении брака).

3. Членам бракеражной комиссии:

- руководствоваться в своей деятельности нормативными правовыми актами Российской Федерации, нормативными и распорядительными актами местных органов управления образованием, Уставом и Положением о бракеражной комиссии;

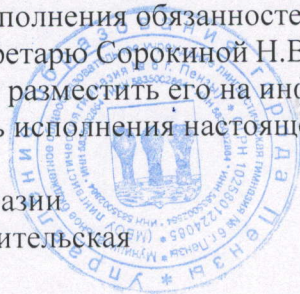
- в дни работы МБОУ лингвистическая гимназия № 6 г. Пензы контролировать качество пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке;

- своевременно сообщать председателю комиссии об ухудшении здоровья и о невозможности исполнения обязанностей ввиду отсутствия в гимназии.

4. Секретарю Сорокиной Н.В. довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись и разместить его на информационном стенде и официальном сайте гимназии.

5. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор гимназии  
2 экз.: дело, учительская



О.В. Кузнецова



Подписано  
цифровой  
подписью:  
Кузнецова Оксана  
Владимировна

## ПЛАН РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

2026-2027 учебный год

На основании общего Положения о бракеражной комиссии, основных целей контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологий приготовления пищи и выполнения санитарно- гигиенических требований работниками пищеблока, работа бракеражной комиссии в МБОУ лингвистическая гимназия № 6 г. Пензы организована по следующим направлениям:

### Ежедневный контроль

- Снятие бракеражной пробы.
- Оценка органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д).
- Соблюдение технологии приготовления пищи;
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил личной гигиены сотрудниками пищеблока и столовой.
- Наличие контрольного блюда и суточных проб.

### Ежемесячный контроль

- Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
- Контроль проведения уборок (генеральной) помещений пищеблока.
- Соблюдение температурных режимов хранения продуктов.
- Контроль качества обработки и мытья посуды, проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
- Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы столовой.

Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на административных советах.

В своей деятельности бракеражная комиссия руководствуется соответствующими положениями СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТ.

| № | Объект контроля                                                                                         | Сроки            | Форма контроля                                                                                          | Ответственный                                                                          |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Соблюдение натуральных норм питания                                                                     | Ежедневно        | Анализ и утверждение меню                                                                               | Заведующая столовой<br>Джиквас Л.И.<br>Председатель бракеражной комиссии<br>Фомина О.С |
| 2 | Бракераж готовой продукции                                                                              | Ежедневно        | Снятие пробы и органолептическая оценка готовой продукции, запись в Журнал «Бракераж готовой продукции» | Джиквас Л.И.<br>Бракеражная комиссия                                                   |
| 3 | Соблюдение товарного соседства, сроков хранения, своевременного использования скоропортящихся продуктов | 1 раз в триместр | Анализ документации<br>Составление акта                                                                 | Заведующая столовой<br>Бракеражная комиссия                                            |

|    |                                                                                                                                      |                     |                                                                                                                                            |                                                                                                   |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 | Качество и безопасность готовой продукции и сырья при поступлении                                                                    | 1 раз в две недели  | Анализ документации<br>Наблюдение с техническими документами,<br>Сертификаты качества, справки, фактуры, журнал «Бракераж сырой продукции» | Заведующая столовой<br>Джиквас Л.И.<br>Бракеражная комиссия                                       |
| 16 | Выполнение норматива затрат на питание                                                                                               | постоянно           | Анализ суммы, стоимости питания на 1 ребенка в среднем за день согласно меню                                                               | Заведующая столовой<br>Джиквас Л.И.<br>Ответственный за организацию питания<br>Жегера Н.И.        |
| 17 | Выполнение нормативно-правовой база по организации питания                                                                           | постоянно           | Законодательные документы, правила, требования<br>Внутришкольная документация                                                              | Заведующая столовой<br>Джиквас Л.И.<br>Ответственный за организацию питания                       |
| 18 | Анализ документации                                                                                                                  | 1 раз в квартал     | Проверка отчетно-учетная документации, наличия технологических карт                                                                        | Заведующая столовой<br>Джиквас Л.И.<br>Бракеражная комиссия                                       |
| 19 | Хранение и использование дезинфицирующих средств. Наличие инструкций по применению                                                   | периодически        | Наблюдение, анализ результатов                                                                                                             | Заведующая столовой<br>Джиквас Л.И.<br>Медработник Зав.<br>хозяйственным отделом<br>Абдюшина Е.Н. |
| 20 | Исполнение предписаний, замечаний, нарушений                                                                                         | по мере поступления | Исполнение предписаний                                                                                                                     | Заведующая столовой<br>Джиквас Л.И.<br>Комбинат «Школьное питание»                                |
| 21 | Витаминизация блюд                                                                                                                   | регулярно           | Анализ записей в Журнале «Витаминизации блюд»                                                                                              | Заведующая столовой<br>Джиквас Л.И.                                                               |
| 22 | Организация питания:<br>- организация приема пищи в группах;<br>- соблюдение режима питания<br>- соблюдение гигиенических требований | постоянно           | Наблюдение, анализ результатов                                                                                                             | Медработник<br>Заведующая столовой<br>Бракеражная комиссия                                        |

|    |                                                                         |                       |                                                      |                                             |
|----|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 23 | Соблюдение технологии мытья посуды                                      | периодически          | Наблюдение, опрос Акт при нарушении                  | Заведующая столовой<br>Бракеражная комиссия |
| 24 | Замена спецодежды                                                       | по мере необходимости | Визуальный контроль<br>Заявка на приобретение        | Заведующая столовой<br>Джиквас Л.И.         |
| 25 | Наличие достаточного количества и состояния кухонной посуды и инвентаря | постоянно             | Визуальный контроль<br>Акт<br>Заявка на приобретение | Заведующая столовой<br>Джиквас Л.И.         |