

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 3 Центрального района Волгограда»
(МОУ гимназия № 3)**

ПРИКАЗ

31.08.2026

№ 266/1

***Об утверждении плана работы
бракеражной комиссии на 2026/27 уч.г.***

С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием обучающихся в 2026/27 уч.г., на основании планирования и регулирования внутришкольного контроля в гимназии

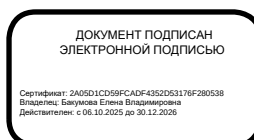
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2026/27 уч.г. (Приложение 1)
2. Ознакомить всех членов бракеражной комиссии с планом работы на 2026/27 уч.г..

Ответственный: зам.директора по УВР ***Шишкина И.А.***

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор МОУ гимназия № 3



Е.В.Бакумова

С приказом ознакомлена:

_____ **И.А.Шишкина**

«31 августа 2026г.

**План работы
бракеражной комиссии
в МОУ гимназии №3
в 2026 -2027 учебном году**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, наличие на пищеблоке журнала здоровья.	сентябрь 2026, январь 2027	Комиссия
2.	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты	в течение учебного года	Комиссия
3.	Соблюдения температурных режимов хранения продуктов	1 раз в неделю	Комиссия
4.	Соблюдение работниками пищеблока санитарных требований и правил личной гигиены	ежедневно	Комиссия
6.	Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд, посуды, сервировочного инвентаря	1 раз в месяц	Комиссия
7.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	ежедневно	Комиссия
8	Контроль работы пищеблока: правильности закладки продуктов в котел, выполнения технологических методов приготовления блюд	2 раза в месяц	Комиссия
9	Проведение бракеража готовой пищи (снятие пробы)	ежедневно	Комиссия
10	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.	1 раз в неделю	Комиссия
11	Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб	ежедневно	Комиссия
12	Контроль за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд, отсутствие нарушений в приготовлении блюд	в течение учебного года	Комиссия
13	Контроль за организацией приема пищи обучающимися.	в течение учебного года	Комиссия
14	Контроль организации приема пищи обучающимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание, дежурство класса).	2 раза в триместр	Комиссия
15	Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды	2 раза в год	Комиссия