

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Лицей № 5 имени Ю.А. Гагарина
Центрального района Волгограда»**

ПРИКАЗ

29.08.2025

№322

***Об утверждении плана работы
бракеражной комиссии на 2025/26 уч. г.***

С целью организации и осуществления постоянного контроля за питанием обучающихся в 2025/26 учебный год, на основании планирования и регулирования внутришкольного контроля в лицее

Приказываю:

1. Утвердить план работы бракеражной комиссии на 2025/26 уч.г. (Приложение 1)
2. Ознакомить всех членов бракеражной комиссии с планом работы на 2025/26 уч.г..

Ответственный: зам.директора по УВР (за организацию питания в гимназии)

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор
МОУ «Лицей N5 имени Ю. А. Гагарина»

Тропкина Л.А.

С приказом ознакомлены:

Строгонова Е.И., _____

Полякова Н.Г., _____

Негодаева С.А., _____

Кочергин В.В., _____

Глухова Е.В., _____

Андреева Е.Г.

«29» августа 2025 г.

**План работы
бракеражной
комиссии в МОУ
Лицей № 5
в 2025-2026 учебном году**

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, наличие на пищеблоке журнала здоровья.	сентябрь 2025, январь 2026	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	<u>Комиссия</u>
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