ПАВЛОДАР ОБЛЫСЫНЫҢ
БІЛІМ БЕРУ БАСҚАРМАСЫ
«ЖЕЛЕЗИН АУДАНЫ
БІЛІМ БЕРУ БӨЛІМІНІҢ
«БАШМАШЫН ЖАЛПЫ ОРТА
БІЛІМ БЕРУ МЕКТЕБІ»
коммуналдық мемлекеттік мекемесі

Коммунальное государственное учреждение
«БАШМАЧИНСКАЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДНЯЯ
ШКОЛА» ОТДЕЛА ОБРАЗОВАНИЯ
ЖЕЛЕЗИНСКОГО РАЙОНА
УПРАВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ
ПАВЛОДАРСКОЙ ОБЛАСТИ

БҰЙРЫҚ

ПРИКАЗ

2026 жыл 01 қыркүйек № 1-03/535
Башмашын ауылы

Об организации работы бракежной комиссии на 2025-2026 учебный год

В целях обеспечения санитарно-гигиенических требований при организации питания обучающихся, повышения контроля за качеством готовой пищевой продукции. соответствием санитарным нормам и стандартам безопасности, а также на основании:
Закона Республики Казахстан «Об образовании»;
Санитарных правил, утверждённых приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2022 года № ҚР ДСМ -76/2021;
Правил организации питания обучающихся в организациях среднего образования, с целью усиления контроля за качеством питания в школьной столовой,
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в школе бракеражную комиссию на 2026–2027 учебный год и утвердить следующий состав:
Председатель комиссии:
Жулекенова Диана Агланбековна – руководитель школы
Заместитель руководителя по воспитательной работе Мамилина Алмагуль Жаскеновна
Завхоз школы Жавнерова Наталья Павловна
Завхоз мини центра Швабауэр Наталья Викторовна
Классный руководитель 8/10 классов Ткач Ирина Алексеевна (участвует в дегустации блюд, контроле соответствия меню и санитарных условий)
Представители родительской общественности:
- председатель попечительского совета Карпенко Елена Владимировна
- председатель родительского комитета 4 «Б» класса Белёвкина Наталья Николаевна (по согласованию, представляют интересы родителей, принимают участие в проверках).
Основные требования к членам комиссии:
Объективность;
Знание санитарных норм (пищевые, гигиенические требования);
Ответственность за ведение документации (журналов, актов).
2.Утвердить «Положение о бракеражной комиссии» (Приложение 1), в котором определить цели, задачи, полномочия и регламент работы комиссии.
3. Утвердить план работы бракеражной комиссии по мониторингу за качеством питания на 2026-2027 учебный год (Приложение 2).
4. Определить основные функции бракеражной комиссии:
Контроль качества и органолептических показателей (вкус, запах, цвет, консистенция. температура) готовых блюд;
Проверка соответствия приготовленных блюд утвержденному меню и санитарным нормам;

Ведение журнала бракеража готовой продукции (регистрация ежедневных проверок);
Составление актов в случае выявления нарушений или несоответствий;
Контроль за санитарным состоянием пищеблока;
Недопущение раздачи пищи при обнаружении нарушений качества и безопасности.
5. Установить следующий порядок работы бракеражной комиссии:
Комиссия осуществляет ежедневный контроль качества готовой продукции до начала раздачи блюд обучающимся;
Результаты каждой проверки фиксируются в журнале бракеража;
В случае выявления несоответствия качества пищи — раздача блюд не допускается. составляется акт и руководителю школы представляется информация для принятия соответствующих мер;
Комиссия проводит плановые и внеплановые проверки пищеблока и условий хранения продуктов;
Отчёт о работе комиссии представляется на педагогическом совете не реже одного раза в полугодие.
6. Контроль за исполнением данного приказа возложить на заместителя руководителя по воспитательной работе Мамилину Алмагуль Жаскеновну.

Руководитель школы Жулекенова Д.А.

С приказом ознакомлены:

Мамилина Алмагуль Жаскеновна

Жавнерова Наталья Павловна

Швабауэр Наталья Викторовна

Ткач Ирина Алексеевна

Карпенко Елена Владимировна

Белёвкина Наталья Николаевна

Павлодар облысының білім беру басқармасы.
Жетекші ауданы білім беру бөлімінің «Башмачный жалпы орта білім беру мектебі» КММ

Бекітемін
мектеп басшысы
Жулекенова Л.А.

План работы
бракеражной комиссии Башмачинской ОСШ
на 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 школе организована по следующим направлениям:

- **Ежедневный контроль**

1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы.
2. Оценки органолептических свойств приготовленной пищи (цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д);
3. За соблюдением технологии приготовления пищи.
4. За полнотой вложения продуктов при приготовлении.
5. Соблюдения санитарно- гигиенических норм сотрудниками пищеблока.
6. Соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. Проверка наличия контрольного блюда и суточных проб.
8. Взятие проб из общего котла.

- **Ежемесячный контроль**

1. Организация питьевого режима, уголков гигиены.
2. Проверка состояния помещений пищеблока, помещений для хранения продуктов, помещений для хранения уборочного инвентаря и помещения туалетной комнаты.
   3.Контроль проведения уборок (ежедневной и генеральной) помещений пищеблока.
   4.Соблюдения температурных режимов хранения продуктов.
   5.Контроль качества обработки и мытья посуды.
   6. Контроль соблюдения режимных моментов в организации питания учащихся. Проверка качества используемой для приготовления и подачи блюд посуды, сервировочного инвентаря.
7. Проверка правил хранения продуктов и т.д.

Результаты проверок фиксируются в журнале бракеража готовой продукции, в актах проверки работы школьного пищеблока. Отчеты по проведенным контрольным обходам обсуждаются на советах по питанию школы.

Задачи:

1. предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний;
2. контроль над соблюдением технологии приготовления пищи;
3. обеспечение санитарии и гигиены в помещении пищеблока;
4. обеспечение пищеблока качественными продуктами питания;
5. организация полноценного питания.

№	Название мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	**Заседание №1** 1.Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года. 2.Анализ санитарных книжек у сотрудников пищеблока. 3.Определение контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное питание. Формирование списков обучающихся, имеющих право на бесплатное питание 4. Ознакомление с «Положением о бракеражной комиссии». 5.Утверждение состава комиссии, плана работы на новый учебный год.	Август Январь	Члены бракеражной комиссии Протокол заседания
2.	Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд.	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
3.	Контроль сроков реализации продуктов.	1 раз в месяц	Члены бракеражной комиссии
4.	Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.	1-2 раза в неделю	Члены бракеражной комиссии
5.	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока.	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
6.	Соблюдение графика питания обучающихся	Постоянно	Члены бракеражной комиссии
7.	Опрос обучающихся о вкусовых качествах горячего питания и буфетной продукции	1 раз в полугодие	Члены бракеражной комиссии
№	**Темы проверок**	**Сроки**	**Выход**
1	Готовность пищеблока и обеденного зала к началу нового учебного года.	Август	Акт
2	Проверка организации питания учащихся в соответствии с утвержденным меню.	Сентябрь	Акт
3	Комплексная проверка состояния пищеблока, наличие суточных проб, маркировка банок и кухонного инвентаря.	Сентябрь, Декабрь, Март, Май	Акты
4	Проверка питьевого режима. Соответствие используемой питьевой воды органолептическим показателям. Наличие одноразовых стаканчиков.	Сентябрь Февраль	Акты
5	Контроль взвешивания порций, правила хранения продуктов, температурный режим. Дата реализации продуктов.	Октябрь	Акт

6	Проверка качества используемой посуды. Наличие контрольной порции. Соблюдение технологии закладки продуктов.	Ноябрь	Акт
7	Проверка режима питания уч-ся, в соответствии требованиями и санитарными нормами	Декабрь Март	Акты
8	Правила хранения овощей, сыпучих продуктов. Соблюдение графика уборок помещений пищеблока.	Январь	Акт
9	Проверка наличия контрольной порции. Обработка используемой посуды (тарелки, чашки, ложки, вилки). Ведение журнала качества наличие суточных проб, маркировка банок.	Февраль	Акт
10	Проверка соответствие порции, взятой произвольно со стола учащихся по весу с контрольной порцией.	Март	Акт
11	Хранение овощей и фруктов. Обработка яиц перед приготовлением.	Март	Акт
12	Обработка посуды и кухонного инвентаря, соблюдение технологии приготовления блюд.	Апрель	Акт
13	Правила хранения продуктов. Маркировка уборочного инвентаря.	Май	Акт
14	**Заседание №2** 1.Анализ работы комиссии за 2026-2027 учебный год.	Май	Протокол

Ожидаемый результат: Правильная организация питания учащихся.

О собственности интеллектуальных прав

ПРИКАЗЫВАЮ:

9.Ответственность за выполнением данного приказа возложить на завхоза школы Жавнерову Наталью Павловну.

Руководитель школы: Жулекенова Д.А.

С приказом ознакомлены:

Мамилина А.Ж. _____

Комарова Т.Н. _____

Жавнерова Н.П. _____

Утверждаю:
Руководитель КГУ "Башмачинская ОСШ"
Жулекенова Д.А.



График
Замены кипяченой воды для питьевого режима обучающихся

№	Время замены воды	Ответственное лицо
1	8.00	Комарова Т.Н.
2	11.00	Комарова Т.Н.
3	14.00	Комарова Т.Н.
4	17.00	Комарова Т.Н.