



КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ  
АДМИНИСТРАЦИЯ КАЛИНИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 692  
КАЛИНИНСКОГО РАЙОНА САНКТ – ПЕТЕРБУРГА  
(ГБОУ СОШ № 692 Калининского района Санкт-Петербурга)

П Р И К А З

от 31.08.2024

№ 73

Об организации проведения бракеража  
пищевой продукции на пищеблоке

В целях обеспечения выполнения нормативных требований к организации питания обучающихся государственных общеобразовательных учреждений, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических норм и требований, осуществления постоянного контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председатель: Мишина Е.В. (заведующая библиотекой,  
ответственный за организацию питания)

Члены комиссии: Телегин А.С. (заведующая производством, пищеблоком)  
Кандеева С.Н. (медицинская сестра)

2. Порядок работы:

- Бракеражная комиссия работает в полном составе.
- Бракеражный контроль проводится органолептическим методом.
- Бракераж пищи проводится ежедневно до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться действующими требованиями и нормами, санитарными правилами, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Стандартом оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга (утвержденный Управлением социального питания и согласованным вице-губернатором СПб Энгашевым О.Н. 30.12.2020), технологией приготовления блюд.
- Разрешение к раздаче дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда и вкусовые данные соответствует требованиям.
- Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал и оформляется подписями членов комиссии.
- Бракеражная комиссия проверяет наличие суточных проб.
- Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания, заносятся в бракеражный журнал (примечание).
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции, Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции должны быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью образовательной организации; хранится журнал на пищеблоке ГБОУ СОШ № 692 и ведется по утвержденной форме.

3. Бракеражной комиссии усилить контроль за качеством изготавливаемой продукции и соблюдением работниками пищеблока требований СанПиН, технологических регламентов (в т.ч. в условиях профилактики коронавирусных инфекций).

4. Ответственность за своевременность проведения бракеража продуктов и блюд возлагается на председателя комиссии Мишину Е.В., заведующего производством Телегина А.С.

Директор



С.Ф. Бянкина