

ГОРОДИЩЕНСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ РАЙОН ВОЛГОГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОССОШИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА имени Героя Советского Союза Ивана
Фроловича Бибишева»

403024, Волгоградская область, Городищенский муниципальный район, п. Степной,
ул. Центральная, 1 тел. 8-844-684-17-14 E-mail: gor_sh.rossoshka@volganet

31 августа 2026 г.

№ 184

ПРИКАЗ

О создании бракеражной комиссии и организации производственного контроля в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26

На основании Положения об организации питания, Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», а также в связи со вступлением в силу с 01.09.2026 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18) и СП 2.4.2.4283-26, **ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать постоянно действующую бракеражную комиссию МБОУ «Россошинская СШ имени Героя Советского Союза И.Ф. Бибишева» для осуществления ежедневного контроля за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии, выходом готовых блюд и отбором суточных проб на 2026–2027 учебный год в следующем составе:
 - Председатель комиссии: Шипилова Т.П.
 - Члены комиссии: Ильиных Ю.С., Астафьева Е.А., Силичева Н.П. (Основание: п. 5.1 Приложения к СанПиН 2.3/2.4.4282-26 — внедрение процедур ХАССП).
2. Утвердить график работы бракеражной комиссии согласно приложению №1 к настоящему приказу. Заседания по оценке органолептических показателей проводить ежедневно до начала раздачи пищи.
3. Назначить ответственным за ведение документации бракеражной комиссии (Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнал учета температурного режима холодильного оборудования) члена комиссии Ильиных Ю.С.
4. Ввести в действие с 01.09.2026 обновленную программу производственного контроля (Приложение №2), учитывающую требования нового СанПиН:
 - Обязательный контроль использования йодированной соли во всех блюдах (профилактика йододефицита).
 - Контроль соблюдения правила «2 часов»: готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления; подогрев вчерашних блюд запрещен.
 - Ежедневный контроль массы порционных блюд на выходе (допустимое отклонение $\pm 3\%$).
 - Контроль отбора суточных проб: объем первых блюд, гарниров и напитков — не менее 100 г; порционные изделия хранятся целиком. Срок хранения при температуре $+2...+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ — ровно 48 часов.
 - Контроль обработки школьных подносов после каждого использования с применением дезинфицирующих средств в конце смены.

- Проверка сроков годности и недопущение использования продуктов из утвержденного перечня запрета (Приложение №6 к СанПиН): трансжиры, майонез, грибы, блинчики с мясом/творогом, макароны по-флотски, снеки, карамель, напитки без термической обработки.
5. Ответственному за питание совместно с аутсорсинговой организацией обеспечить еженедельную проверку исправности термометров на линии раздачи и в холодильном оборудовании.
6. Включить в план заседаний школьной комиссии по питанию ежеквартальный анализ ассортимента буфета и вендинговых аппаратов на предмет соответствия ограничениям СанПиН (только вода, стерилизованное молоко, соки в заводской упаковке, орехи без арахиса, упакованные кондитерские изделия до 100 г). Обработку автоматов дезсредствами проводить не реже 2 раз в месяц.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы

Разваляева

С приказом ознакомлены:

Ильиных Ю.С.

Силичева Н.П.

Шипилова Т.П.