

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«РОМАШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»  
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ «РОМАШКИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»).

---

П Р И К А З

30 августа 2024 г.

с. Ромашкино

№ 243

**О создании бракеражной комиссии  
по готовой и скоропортящейся продукции  
в МБОУ «Ромашкинская средняя школа»**

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года N 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», Положением о бракеражной комиссии в МБОУ «Ромашкинская средняя школа» утвержденным приказом директора от 31.08.2023 № 275, с целью организации режима работы школы, создания оптимальной системы питания и усилением мер по организации качественного питания для обучающихся, приведения в соответствии с федеральными правовыми актами и нормативными правовыми актами Республики Крым  
ПРИКАЗЫВАЮ :

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии: Степанова Т.А. – заместитель директора по УВР (ответственная за питание);

Члены комиссии:

Лопотова Л.С., медицинская сестра;

Маркина К.Ю., повар (от организатора питания)

2. Членам комиссии выполнять:

- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверку на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверку соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверку соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверку на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством

приготовления пищи;

- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;

3. Заместителю директора школы по УВР Цымбалюк Т.А. разместить на школьном сайте данное Положение.



Директор школы

С приказом ознакомлены:

*Момф*

И.В. Токарева

*[Handwritten signatures]*

Т.А. Степанова «30» августа 2024 г.  
Т.А. Цымбалюк «30» августа 2024 г.  
Л.С. Лопотова «02» сентября 2024 г.  
К.Ю. Маркина «30» августа 2024 г.