

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

П Р И К А З

29 августа 2025 г.

с. Ромашкино

№ 208

**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: Лобынцева О. М. – заместитель директора по УВР (ответственная за питание);

Члены комиссии:

Лопотова Л.С., медицинская сестра;

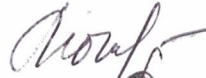
Маркина К.Ю., повар (от организатора питания)

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, температурь 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 Слюсаренко Т.А. разместить на школьном сайте данный приказ.
4. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор

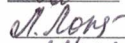


И.В. Токарева

С приказом ознакомлены:



О.М. Лобынцева «29» августа 2025 г.



Т.А. Слюсаренко «29» августа 2025 г.



Л.С. Лопотова «29» августа 2025 г.



К.Ю. Маркина «29» августа 2025 г.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 589308906995863556254771095540604331751941992888

Владелец Токарева Ирина Владимировна

Действителен с 14.09.2025 по 14.09.2026