

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

П Р И К А З

01 сентября 2026 г.

№ 225

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

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденный Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 02 июня 2026 года № 18 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления молодежи» от 02.06.2026 года № 19, Положением о бракеражной комиссии в МБОУ «Ромашкинская средняя школа» утвержденным приказом директора от 29.08.2025 № 208, 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;

Скробач А.А., повар (от организатора питания)

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.;

2. Считать утратившим силу Положение о постоянно действующей бракеражной комиссии, утвержденное приказом от 29 августа 2025 г. №208.

3. Утвердить Положение о постоянно действующей бракеражной комиссии (Приложение № 1).

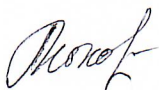
4. Результаты заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

6. Заместителю директора школы по УВР Лобынцевой О.М. разместить на школьном сайте данный приказ.

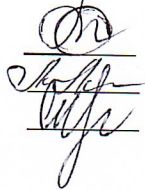
7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



И.В. Токарева

С приказом ознакомлены:



О.М. Лобынцева «01» сентября 2026 г.
Л.С. Лопотова «01» сентября 2026 г.
А.А.Скробач «01» сентября 2026 г.