

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Ялтинская средняя школа № 6» муниципального образования округа город-курорт
Ялта Республики Крым
(МБОУ «ЯСШ № 6»)**

Приказ

21.05.2026

№ 107-ОД

г. Ялта

**О создании комиссии по бракеражу
готовой продукции питания в лагере
с дневным пребыванием**

В соответствии с ч. 1, ч. 4 ст. 37, ч. 1 ст. 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», п. 2.4.6 постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановлением Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся Муниципальных общеобразовательных организаций», постановления Администрации города Ялта Республики Крым от 24.03.2025 № 1197-п «Об установлении стоимости питания в лагерях дневного пребывания, детских лагерях труда и отдыха муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального образования городской округ Ялта Республики Крым в 2025 году», а также в целях упорядочения и совершенствования организации питания, определения порядка и условий обеспечения питанием учащихся, обеспечения эффективного оценивания качества готовой продукции питания, поступающей в МБОУ «ЯСШ № 6»,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать комиссию по бракеражу готовой продукции в лагере с дневным пребыванием в составе:

· Гацко Е.С., директор — председатель.

· Члены комиссии:

· Тарасов А.А., заместитель директора по УВР, ответственный за питание обучающихся;

· Бобровицкая В.В., педагог-организатор, ответственный за внедрение проекта «Классная карта» с целью автоматизации системы управления организованным питанием, в том числе учета и контроля питания льготных категорий детей;

· Мисюк А.А., заместитель директора по УВР, ответственный за размещение документов на сайте школы в разделе «Организация питания в ОО».

2. Членам бракеражной комиссии вменить в обязанности следующее:

Тарасов А.А. проверяет:

- маркировочный ярлык готовой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений. В случае выявления недоброкачественной продукции питания составляет акт бракеража для возврата в день составления акта недоброкачественной продукции питания вместе с актом бракеража поставщику питания;
- соответствие объемов доставленного приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- на раздаче — правильность хранения блюд, наличия компонентов для оформления, отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- сроки реализации готовых продуктов питания и качество приготовления пищи;
- визуально — ежедневное состояние помещений буфета-раздаточной, а также 1 раз в неделю — инвентарь и оборудование буфета-раздаточной;
- санитарные книжки сотрудников буфета-раздаточной;
- соблюдение противопожарных мероприятий;
- ежедневную гигиену приема пищи;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов;
- условия и сроки хранения готовых продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств в буфете-раздаточной;
- соблюдение требований и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при выдаче готовой продукции;
- соблюдение правил личной гигиены работниками буфета-раздаточной;
- прохождение гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации сотрудниками буфета-раздаточной;
- дезинфицирующие мероприятия, генеральные уборки, текущую уборку буфета-раздаточной.

Бобровицкая В.В. проверяет:

- правильность составления ежедневного меню;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- ежедневно — соответствие контингента питающихся детей с Приказом об организации питания, списком детей;
- соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
- соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;
- соответствие пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- направление при необходимости продукции на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию;
- отвечает за ведение бракеражного журнала готовой продукции;
- составляет отчетную документацию по организации бесплатного питания для лагеря с дневным пребыванием.

Мисюк А.А. размещает на сайте школы документацию по организации питания в лагере с дневным пребыванием.

3. Возложить ответственность на членов Комиссии в пределах возложенных обязанностей:

- за выполнение закрепленных за ней полномочий;
- за принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением, и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации;

· за достоверность излагаемых фактов в учетно-отчетной документации.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

С приказом ознакомлены

Тарасов А.А.

Бобровицкая В.В.

Мисюк А.А.



Гацко Е.С.