

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Победненская школа»
Джанкойского района Республики Крым
(МОУ «Победненская школа»)

ПРИКАЗ

01.09.2025 г.
№360

О создании бракеражных комиссий

На основании приказа управления образования, молодёжи и спорта администрации Джанкойского района от 20.08.2025 № 334/01-03 *«Об организации питания в дошкольных и общеобразовательных учреждениях Джанкойского района на 2025-2026 учебный год»*, приказа по МОУ «Победненская школа» от 28.08.2025 № 336 *«Об организации питания в первом полугодии 2025-2026 учебного года»*, в целях сохранения и укрепления здоровья детей, в области обеспечения учащихся полноценным питанием и обеспечением санитарно-гигиенических условий, как для приема пищи, так и для ее хранения

ПРИКАЗЫВАЮ:

1.Создать бракеражную комиссию по сырой продукции в составе:

- Городничая Э.И., директор школы, председатель комиссии.
- Быковская Я.Ю., заместитель директора по воспитательной работе, ответственное лицо за организацию питания в школе;
- Рустемова Л.И., медицинская сестра;
- Алексейчук В.П., повар столовой школы;
- Узловенко О.В., кладовщик.

2.Создать бракеражную комиссию по готовой продукции в составе:

- Городничая Э.И., директор школы, председатель комиссии.
- Быковская Я.Ю., заместитель директора по воспитательной работе, ответственное лицо за организацию питания в школе;
- Рустемова Л.И., медицинская сестра;
- Пигарева О.В., заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- Дехнич С.Н., общественный инспектор по охране труда, учитель биологии.
- Узловенко О.В., кладовщик.

3.Комиссии систематически проверять:

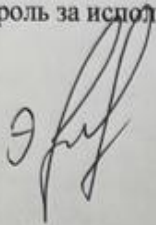
- наличие документов установленного образца, в том числе документов подтверждающих отсутствие генетически модифицированных организмов (ГМО) в продуктах питания
- наличие и срок действия санитарного паспорта на автотранспорт, перевозящий продукты питания, и личной санитарной книжки у каждого водителя или экспедитора с медицинским допуском к работе и отметкой о сдаче зачета по санитарному минимуму;
- соблюдение условий хранения и размещения продуктов, их товарного соседства, с санитарно-гигиеническими требованиями на пищеблоке;
- наличие и своевременное ведение журнала бракеража скоропортящейся продукции, журнала бракеража готовой и сырой продукции, журнала «Здоровье» и журнала производственных отходов;
- своевременность прохождения обязательных профилактических медицинских осмотров сотрудниками пищеблока;
- санитарно-техническое состояние пищеблока;
- соблюдение питьевого режима в школе во избежание заболеваний по причине некачественной воды.

4. Прием сырой продукции осуществлять только при наличии соответствующей документации, согласно графику подвоза продуктов.

5. Выдачу готовой продукции осуществлять только после снятия пробы ее медицинской сестры и записи ею в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращаю внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и другое. В случае отсутствия медицинской сестры пробу снимает ответственное лицо за питание (Быковская Я.Ю.). Лица, проводящие органолептическую проверку (оценку) пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.


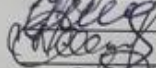
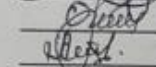
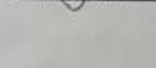


6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



Э.И. Городничая

С приказом ознакомлены:

 Быковская Я.Ю.
 Алексейчук В.П.
 Узловенко О.В.
 Дехнич С.Н.
 Пигарева О.В.
 Рустимова Л.И.

