

Муниципальное общеобразовательное учреждение города Джанкоя Республики
Крым «Средняя школа №8»
(МОУ «СШ №8»)

ПРИКАЗ

04.08.2025г.

№ 411

**О создании бракеражной комиссии
на I полугодие 2025-2026 учебного года**

В соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью контроля за организацией питания обучающихся в школе, совершенствования системы организации и улучшения качества питания, сохранения здоровья обучающихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Федюкина В.А. – руководитель школьного методических объединений начальных классов, классный руководитель 2А класса
- Богомолова Н.Н. – классный руководитель 3-А класса
- Касимчук Л.Н. – заведующий столовой

2. Распределить обязанности между членами членам бракеражной комиссии следующим образом:

2.1. Федюкина В.А., Богомолова Н.Н. проверяют:

- организацию работы на пищеблоке;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствуют при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд;
- рацион питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- ежедневно следят за правильностью составления меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте, проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- визуально контролируют ежедневное состояние помещения пищеблока, школьной столовой, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока.

2.2. Касимчук Л.Н.:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- проверяет на пригодность складские и др. помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; холодильное оборудование (морозильные камеры);
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- ежедневно осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, ежедневно заполняя соответствующие журналы;

- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - ежедневно проводит контроль за качеством приготовления пищи и отбором суточных проб; проводит органолептическую оценку готовой пищи.
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
3. Контроль за исполнением приказа возлагаю на заместителя директора по воспитательной работе Дудину Л.Е.

И.о. директора



Д.А.Косолапов

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- Феликсина В.А. – руководитель школьного методического объединения начальных классов, классный руководитель 2А класса
- Богомолова Н.Н. – классный руководитель 3-А класса
- Касимчук Л.Н. – заведующий столовой

2. Распределить обязанности между членами комиссии бракеражной комиссии следующим образом:

2.1. Феликсина В.А., Богомолова Н.Н. призракот:

- организацию работы на пищеблоке;
- осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- следят за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствуют при заказе основных продуктов, проверяют вывоз б/б, режон питания, сверяя его с основным двухнедельным и ежедневным меню;
- ежедневно следят за правильностью составления меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте, проводят органолептическую оценку готовой пищи;
- соответствие объема приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;

- визуально контролируют ежедневное состояние помещений пищеблока, школьной столовой, а также 1 раз в неделю – инвентарь и оборудование пищеблока.

2.2. Касимчук Л.Н.

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов;
- проверяет на пригодность складские и др. помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; холодильное оборудование (морозильные камеры);
- ежедневно следят за правильностью составления меню;
- ежедневно осуществляют контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, ежедневно заполняя соответствующие журналы;