

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

ПРИКАЗ

09.01.2025 г.

№ 4

**О создании бракеражной
комиссии на II полугодие
2024-2025 учебного года**

В соответствии с постановлениями 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», 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», на основании приказа отдела образования администрации города Джанкоя Республики Крым от 23.12.2024 №528/02-01 «Об организации горячего питания обучающихся на второе полугодие 2024-2025 учебного года», 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:
 1. Федюкина В.А. – руководитель школьного методического объединения начальных классов, классный руководитель 1А класса
 2. Касимчук Л.Н. – заведующий столовой
 3. Богомолова Н.Н. – классный руководитель 2-А класса
2. Распределить обязанности между членами членам бракеражной комиссии следующим образом:
 - Федюкина В.А., Богомолова Н.Н. контролируют 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; ежедневно следят за правильностью составления меню, проводят органолептическую оценку готовой пищи, проверяют соответствие объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.
 - Касимчук Л.Н. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания; проверяет на пригодность складские и др. помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения; контролирует организацию работы на пищеблоке; ежедневно следит за правильностью составления меню;

осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи; следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока; 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.

3. Контроль за исполнением приказа возлагаю на заместителя директора по воспитательной работе Дудину Л.Е.



В.И.Замирская