

МУНИЦИПАЛЬНЫЙ  
ЗАГАЛЬНООСВІТНІЙ  
ЗАКЛАД  
МІСТА ДЖАНКОЯ  
РЕСПУБЛІКИ КРИМ  
«СЕРЕДНЯ ШКОЛА № 8»  
(МЗЗ «СШ № 8»)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
ГОРОДА ДЖАНКОЯ  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 8»  
(МОУ «СШ № 8»)

КЪЫРЫМ  
ДЖУМХУРИЕТИ  
ДЖАНКОЙ ШЕЭРИ  
МУНИЦИПАЛЬ  
УМУМТАСИЛЬ  
МУЭССИСЕСИ  
«№ 8 ОРТА МЕКТЕП»  
(МУМ «№ 8 ОРТА МЕКТЕП»)

ул. Советская, 47, г. Джанкой, Республика Крым, 296100 тел. (06564) 4-22-33  
e-mail: school8\_Djankoy@crimeaedu.ru

### ПРИКАЗ

01.08.2024 г.

№ 401/01-15

О создании бракеражной комиссии  
на I полугодие 2024-2025 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», на основании приказа отдела образования администрации города Джанкой Республики Крым от 24.05.2024 №236/02-01 «Об организации горячего питания обучающихся на первое 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. Федюкину В.А. – руководитель школьного методических объединений  
начальных классов

2. Касимчук Л.Н. – заведующий столовой

3. Богомоллова Н.Н. – классный руководитель 2-А класса

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

- Федюкина В.А., Богомоллова 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 объему 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.

И.о. директора

А.А. Косолапов

