

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Веселовская средняя общеобразовательная школа» городского округа Судак
(МБОУ «Веселовская средняя общеобразовательная школа» городского округа Судак)

Приказ

28.08.2025 г.

№ 172

О создании бракеражной комиссии по готовой продукции и продуктов питания, поступающих в столовую.

Согласно письму Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 26.01.2015 года № 01-14/151 в «Методических рекомендациях по организации питания в дошкольных и общеобразовательных организациях Республики Крым» от 24.12. 2014 № 413 /102, утвержденных совместным приказом Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю прописаны изменения в пункте «Порядок предоставления питания учащимся общеобразовательных организаций», в целях осуществления контроля организации питания учащихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке, приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию по готовой продукции и продуктов питания, поступающих в столовую, в следующем составе:
Павлык Е.А. - директор школы, председатель комиссии;
Члены комиссии:
Ковалёва И.Б. - ответственный по питанию;
Барашко С.В. - заведующая хозяйством школы;
Османова З.А. - председатель родительского комитета школы;
Азаматова Я.Н.- заместитель директора по ВР
2. Бракеражной комиссии:
 - 2.1. Осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - 2.2. Проверять на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - 2.3. Ежедневно следить за правильностью составления меню;
 - 2.4. Контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
 - 2.5. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - 2.6. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
 - 2.7. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками
 - гигиены работниками пищеблока;
 - 2.8. Периодически присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
 - 2.9. Осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность;
 - 2.10. Проверять наличие контрольного блюда и суточной пробы;

- 2.11. Определять фактический выход одной порции каждого блюда;
- 2.12. Проверять соответствие объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.
- 2.13. Не реже 1 раза в квартал отчитываться о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре.
- 3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.
- 3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Е.А. Павлык

С Приказом ознакомлены :

ФИО	Дата ознакомления	Подпись
Ковалева И.Б.		
Азаматова Я.Н..		
Барашко С.В.		
Османова З.А.		

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ВЕСЕЛОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА" ГОРОДСКОГО ОКРУГА СУДАК**, Павлык Елена Александровна,
Директор

13.10.25 12:59 (MSK)

Сертификат 62E5CF06C0F05D7513DFA23556BC3721