

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРИНИЧЕНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
БЕЛОГОРСКОГО РАЙОНА
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

01.09.2025 г.

с. Криничное

№ 187

**О создании бракеражной комиссии
в 2025/2026 учебном году**

В соответствии с Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации», Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.09.2020 N 32 "Об утверждении санитарных правил СП 2.3./2.4 3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СанПиН 2.4/3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28, Законом Республики Крым от 06.07.2015 г. № 131-ЗРК «Об образовании в Республике Крым», постановлением Совета министров республики Крым от 18.12.2023 г. № 903 «О внесении изменений в постановление Совета министров Республики Крым от 29 марта 2023 г. № 241», Постановлением администрации Белогорского района Республики Крым № 586 от 23 августа 2024 г. «О внесении изменений в постановление администрации Белогорского района Республики Крым от 21.11.2022 № 1106 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников и учащихся муниципальных образовательных и общеобразовательных учреждений муниципального образования Белогорский район Республики Крым», с целью обеспечения обучающихся горячим питанием высокого качества

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить бракеражную комиссию в составе:

Председатель комиссии – Золотаренко Э.В., Учитель английского языка;

Члены комиссии: Межерицкая О.Е., медицинская сестра;

Абибуллаева Л.Р., соц. педагог;

2. Бракеражной комиссии школы вменить в обязанности:

- 2.1. осуществление контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - 2.2. проверку на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
 - 2.3. контроль организации работы на пищеблоке;
 - 2.4. контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - 2.5. проверку соответствия пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
 - 2.6. контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - 2.7. периодическое присутствие при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
 - 2.8. проведение органолептической оценки готовой пищи;
 - 2.9. проверку соответствия объемов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.



О.В. Киреева

Э.В. Золотаренко

О.Е. Межерицкая

Л.Р. Абибуллаева