ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП
Документ отправлен на официальный сайт: uvarovskaya.obmizhn.ru
Уполномоченное лицо – руководитель образовательного учреждения:
СИНЮК АЛЕКСАНДР ПЕТРОВИЧ
Действителен с: с 05.10.2026, 06:24
Действителен до: до 29.12.2027, 06:24
Ключ подписи: 00BF6C2DB671E6945C3AB63164CE9851F8

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «УВАРОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА – ДЕТСКИЙ САД» НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ (МБОУ «УВАРОВСКАЯ СОШДС»)

ПРИКАЗ

с. Уваровка

28.08.2026г. № 400

«О создании бракеражной
комиссии на 2026-2027 учебный год»

С целью предотвращения пищевых отравлений и осуществления Эффективного контроля за организацией питания учащихся в школе, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи, соблюдении технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в школе.

Приказываю:

1.Создать бракеражную комиссию в составе:

Синюк А.П. – директор
Юсупова С.Р..- заместителя директора
Гришняева Л.Н. . – медицинская сестра
Титовская О.Я. –учитель 4-го класса
Воронюк В.В. – учитель 3-го класса
Казак Т.А.- член Совета школы
Маципура Т.Н..- член родительской общественности

2. Назначить ответственным за бракераж сырой продукции:
Гришняева Л.Н. – медицинская сестра

3.Председателю комиссии : Синюк А.П.

3.1. Утвердить план работы комиссии на 2026-2027 учебный год.
3.2.Утвердить новое положение о бракеражной комиссии.
3.3.Ознакомить членов бракеражной комиссии с методикой проведения органолептической оценки готовой пищи.

4.Бракеражной комиссии:
4.1. Ежедневно заносить в бракеражный журнал готовой продукции результаты органолептической оценки готовых блюд и давать разрешение к выдаче.
4.2. Осуществлять контроль: за правильностью составления Меню-раскладок, за организацией работы на пищеблоке.
Осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления блюд.
Осуществлять контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
Осуществлять контроль при закладке продуктов питания в котел согласно меню-раскладке и технологическим картам.

Осуществлять контроль за соответствием объема приготовленной пищи объему реализованных порций и количеству детей.
Ежедневно перед выдачей готовых блюд снимать суточную пробу с соответствующими отметками на емкостях.
В случае выявления каких-либо нарушений приостановить приготовление или выдачу блюд учащимся, составить акт бракеражной комиссией.
Осуществлять контроль за дезинфекционным режимом, графиком уборки пищеблока, мытьем посуды.

5.Возложить на медицинскую сестру ответственность за контроль :

5.1 Ассортиментом школьного буфета, его качеством, накладным, ценовым соотношениям.
5.2 Доставкой продуктов питания, его качественным сертификатом, ветеринарным заключениям.
5.3 Осмотр работников пищеблока на наличие дисфункции кишечника и острых респираторных заболеваний с отметкой в журнале здоровья работников пищеблока.
6. Администрация школы содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

С целью предотвращения пищевых отравлений, выполнение норм питания, а также организация питания.

Директор МБОУ А.П.Синюк

С приказом ознакомлены:

Л.Н. Гришняева
О.Я. Титовская
С.Р. Юсупова
В.В. Воронюк
Т.А. Казак
Т.Н. Маципура