

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
"АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ШКОЛА"  
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА  
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ "АЛЕКСАНДРОВСКАЯ ШКОЛА")

ПРИКАЗ

№ 47

13.01.2025

с. Александровка

О создании бракеражной комиссии  
в МБОУ «Александровская школа» во II полугодии 2024/2025 учебного года

В соответствии с СанПин 2.3/2.4.35-90 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения», с целью осуществления контроля над организацией и качеством горячего питания обучающихся (завтраки и обеды), контроля над качеством доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований на пищеблоке учебного заведения, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-раскладками и технологическими картами, а также в рамках осуществления производственного контроля, сохранения и укрепления здоровья учащихся и осуществления контроля за качеством готовой пищевой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по готовой продукции в следующем составе:
  - 1.1. Данилова С.А. – заместитель директора, председатель комиссии,  
Шевченко С.Ю. – повар,  
Григоренко Е.В. – медсестра (по согласию).
2. Бракеражной комиссии ежедневно:
  - 2.1. Ежегодно составлять и утверждать план работы комиссии на учебный год (Приложение 1);
  - 2.2. В дни работы МБОУ «Александровская школа» контролировать качество пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке;
  - 2.3. Руководствоваться в своей деятельности Положением о бракеражной комиссии;
  - 2.4. Своевременно сообщать председателю комиссии об ухудшении здоровья и о невозможности исполнения обязанностей ввиду отсутствия в МБОУ «Александровская школа».
  - 2.5. Проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также контролировать соблюдение требований при хранении продуктов питания;
  - 2.6. Ежедневно следить за правильностью составления меню-раскладок;
  - 2.7. Осуществлять контроль над сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - 2.8. Проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей;
  - 2.9. Периодически присутствовать при закладке основных продуктов в котёл;
  - 2.10. Проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.
  - 2.11. Проверять соответствие объемов (веса) приготовленной пищи объему (вссу) реализованных порций и количеству детей.

3. Контроль над исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор



И.Е. Супрун

С приказом ознакомлены:

- 1. Данилова С.А.
- 3. Шевченко С.Ю.
- 4. Григоренко Е.В.

*С.А. Данилова* 13.01.2025 г.  
*С.Ю. Шевченко* 13.01.2025 г.  
*Е.В. Григоренко* 13.01.2025 г.