

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 38**

**П Р И К А З**

02.09.2024г. № 138

О создании бракеражной комиссии  
на 2024-2025 учебный год

На основании приказа Управления образования от 27.08.2024 № 1690 «Об организации питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях в 2023-2024 учебном году», в целях создания условий для укрепления здоровья детей, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН от 30.06.2020 № 3.1/2.4.3598-20, МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 08.05.2020 №02/8900-2020-24, Региональным стандартом организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Хабаровского края 2023, на основании Порядка обеспечения питанием обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях городского округа «Город Хабаровск», утвержденного постановлением № 2340 от 16.07.2019»

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Глухова С.А. – директор школы
2. Александрова Т.Г. – ответственный по питанию
3. Воронцова М.А. – школьный врач
4. Жукова А.С. – председатель управляющего совета
5. Халемендик Анастасия – ученица 11 а класса

2. Членам бракеражной комиссии:

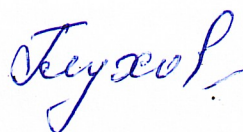
- не менее чем за 15 минут снимать бракераж готовой продукции с обязательной отметкой в Журнале бракеража готовой продукции;
- осуществлять контроль соблюдения санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке, разгрузке продуктов питания;
- проверять на пригодность помещение для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;



- ежедневно следить за соблюдением меню;
- контролировать организацию работы на пищеблоке;
- осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствовать при закладке продуктов, проверять выход блюд;
- проводить органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определять её цвет, запах, вкус, консистенцию, внешний вид;
- проверять на соответствие объём приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей.


3. Контроль за исполнением приказа возложить на директора МБОУ СОШ № 38 Глухову С.А

Директор МБОУ СОШ № 38



Глухова С.А.

С приказом ознакомлены:

1. Глухова С.А.
2. Александрова Т.Г.
3. Воронцова М.А.
4. Жукова А.С. 
5. Халемендик Анастасия

