



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИВАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ПРИКАЗ

01.09.2023 г.

с. Ивановка

№ 269

О создании бракеражной комиссии по контролю за организацией питания детей МБОУ «Ивановская СОШ» в 2023/2024 уч.г.

С целью продления работы бракеражной комиссии по организации безопасного и качественного питания детей в учебных заведениях Нижнегорского района, а также предотвращения массовых пищевых отравлений в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г №32»; постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 г. №28 «Об утверждении СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и молодежи» «Методические рекомендации «Ассортимент и технология производства кулинарной продукции для питания детей и подростков в организованных коллективах» (МосМР 2.4.5.003-04), на основании приказа Управления образования, молодежи и спорта администрации Нижнегорского района Республики Крым от 16.08.2023 г. №281 «Об организации питания детей в образовательных организациях Нижнегорского района в 2023/2024 учебном году», приказа по школе от 01.09.2023 г. №238 «Об организации питания обучающихся МБОУ «Ивановская СОШ» в 2023/2024 учебном году»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Продолжить работу бракеражной комиссии в 2023/2024 учебном году.
2. Утвердить бракеражную комиссию в следующем составе:
 - Котовец Д.В.– директор школы, председатель комиссии;
 - Пономаренко О.В. – делопроизводитель;
 - Роганова Н.И. – медицинская сестра;
 - Захарченко А.А. – заместитель директора.
3. Членам бракеражной комиссии:
 - 3.1. Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.
 - 3.2. Проверять на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов.
 - 3.3. Контролировать организацию работы на пищеблоке.
 - 3.4. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
 - 3.5. Осуществлять контроль за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи.
 - 3.6. Проводить органолептическую оценку готовой пищи (определять ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность).
 - 3.7. Проверять соответствие объема (веса) приготовленной пищи объему (весу) реализованных порций и количеству детей.
 - 3.8. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
4. Постоянный контроль за организацией питания обучающихся оставляю за собой.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ "ИВАНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА" НИЖНЕГОРСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ, КОТОВЕЦ
ДМИТРИЙ ВЛАДИМИРОВИЧ, ДИРЕКТОР

17.11.23 19:40 (MSK)

Сертификат A163F7E9A4018692DF53BBF2CAB166CA
Д.В. Котовец