

Российская Федерация
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра
(Тюменская область)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 3»

П Р И К А З

« 31 » августа 2023 г.
г.Радужный

№ 324

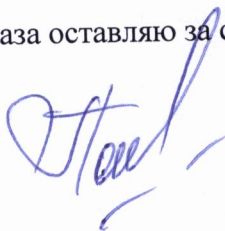
*Об утверждении бракеражной комиссии
МБОУ СОШ № 3 на 2023-2024 год.*

На основании статьи 37 ФЗ от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ», постановления Правительства Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 04.03.2016 № 59-п «Об обеспечении питанием обучающихся в образовательных организациях в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре», решения Думы города Радужный от 29.11.2018 № 401 «Об организации питания обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций города Радужный, подведомственных управлению образования и молодежной политики администрации города Радужный», в целях совершенствования работы по созданию необходимых условий для охраны и укрепления здоровья участников образовательного процесса, направленных на обеспечение их рациональным и сбалансированным питанием.

П Р И К А З Ы В А Ю

1. Утвердить бракеражную комиссию школы в следующем составе:
Председатель: Бекмурзаева Т.Ю., методист, ответственный за питание (в ее отсутствие Осипова В.А заместитель директора, Чурикова Т.Ю., кладовщик.);
Члены комиссии:
Габжамилова Л.Г. – заведующая производством (по согласованию);
Исмаилова К.М. – фельдшер школы (по согласованию).
2. Утвердить план работы бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 3 на 2023- 2024 учебный год (приложение 1).
3. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



О.В. Пахтыбаева

С приказом ознакомлены:

Осипова В.А.



Чурикова Т.Ю.



Бекмурзаева Т.Ю.



Габжамилова Л.Г.



Исмаилова К.М.



План работы бракеражной комиссии в МБОУ СОШ № 3 на 2023- 2024 учебный год

№	Мероприятия	Периодичность
1.	Контроль соблюдения санитарногигиенических норм при транспортировке и разгрузке продуктов питания.	Ежедневно
2.	Проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания.	Ежедневно
3.	Проверка соблюдения правил и условий хранения продуктов питания.	Ежедневно
4.	Контроль за организацией работы на пищеблоке.	Ежедневно
5.	Контроль сроков реализации продуктов питания.	Ежедневно
6.	Контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.	Ежедневно
7.	Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд.	Ежедневно
8.	Проведение органолептической оценки готовой пищи (снятие пробы).	Ежедневно
9.	Ведение бракеражного журнала.	Ежедневно