

ПРИКАЗ

От «15» октября 2025 г.

№ 120

г. Екатеринбург

О создании постоянно действующей бракеражной комиссии

В соответствии с пунктами 14.2, 14.5, 14.6 раздела XIV «Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года N 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08», Постановлением Администрации города Екатеринбурга от 19.08.2025. № 1868 «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях в первом полугодии 2025/2026 учебного года», «Положением об организации питания обучающихся» МАОУ СОШ № 43 с углубленным изучением отдельных предметов, с целью обеспечения горячего питания обучающихся и реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за качеством поступающей и готовой продукции в составе четырех человек:

председатель комиссии	Пасека Светлана Анатольевна, председатель профкома;
члены комиссии	Жаткина Руслана Исрафиловна, диспетчер по организации питания;
	Стригунова Ирина Николаевна, фельдшер (по договоренности);
	Костромина Татьяна Юрьевна, заведующая производством (по договоренности).

2. Членам комиссии:

- 1) осуществлять работу в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 2) Положением о бракеражной комиссии и методике оценивания;
- 3) изучить методику организации работы по оценке качества поступающей и готовой продукции;
- 4) оценку качества блюд проводит в составе не менее трех человек комиссии;
- 5) осуществлять ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы);
- 6) проводить контроль качества поступающей продукции, результаты бракеража записывать в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с рекомендуемой формой;
- 7) осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом;
- 8) контролировать соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке;

- 9) выдачу готовой пищи проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки блюд и разрешения их к выдаче;
- 10) не допускать к выдаче блюдо при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда до устранения выявленных кулинарных недостатков.
3. Контроль исполнения приказа остается в компетенции директора школы.

Директор



/В.С. Стерхов/

С приказом ознакомлен

«15» октября	2025 г.	Василина Р.И.	/		/
«13» октября	2025 г.	Тасина С.А.	/		/
«13» октября	2025 г.	Винокурова Г.И.	/		/
«13» октября	2025 г.	Костромкина	/		/