

ПРИКАЗ

30.08.2024

№ 261

О создании бракеражной комиссии

Во исполнение ст. 37,79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Закона Республики Крым от 06.07.2015 г. № 131-ЗРК/2015 «Об образовании в Республике Крым», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», «Санитарно-эпидемиологических требований к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 (с изменениями), Методических рекомендаций к организации общественного питания населения МР 2.3.6.0233-21 утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 02.03.2021 г., Методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0179-20, утвержденных Главным государственным врачом Российской Федерации от 18.05.2020 г., недопущения нарушений требований законодательства по защите прав детей на безопасную продукцию, качественное питание, повышения качества организации питания детей и подростков в учебных заведениях,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по готовой кулинарной продукции и по приемке продуктов питания и продовольственного сырья, поступающего в школу, в составе:

- Ляшкова Г.Н. – директор МБОУ «ЗСШ»
- Сердюк И.В. – заместитель директора поУВР, ответственный за питание;
- Культенко А.В. – медсестра школы.

2. Комиссия должна осуществлять контроль за:

- 2.1. соблюдением санитарно-гигиенических норм;
- 2.2. правильностью составления меню, с утвержденным меню Роспотребнадзором;
- 2.3. проводят органолептическую оценку готовой пищи, проверяют соответствие объемов приготовленного питания разовых порций и количество детей;
- 2.4. выполнением норм раскладки.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Г.Н. Ляшкова