

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАРЬЕРНОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»
САКСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Карьерновская средняя школа»)**

П Р И К А З

01.09. 2026 г.

№ 67

с. Карьерное

О создании бракеражной
комиссии в СП МБОУ «Карьерновская средняя школа»
- детский сад «Солнышко» с. Карьерное

На основании Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», с целью обеспечения контроля за приготовлением пищи для детей, обеспечение снятия и хранения суточных проб

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю приемки производственного сырья и продуктов питания, поступающих в структурное подразделение, а также по контролю качества готовой продукции в следующем составе:

председатель: заместитель директора по дошкольному образованию Досмамбетова З.К.

члены комиссии: медицинская сестра Аджиасанова З.Д., повар Свириденко Е.А.

2. Членам комиссии:

2.1. Контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания.

2.2. Проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов.

2.3. Контролировать организацию работы на пищеблоке.

2.4. Следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.

2.5. Осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи.

2.6. Следить за правильностью составления меню.

2.7. Присутствовать при закладке основных продуктов, проверяют выход блюд.

2.8. Осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям воспитанников в основных пищевых веществах.

2.9. Проводить органолептическую оценку готовой пищи; проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей, в случае выявления каких-либо нарушений, замечаний приостанавливать выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

2.10. Ежедневно заносить в контрольный журнал результаты органолептической оценки приготовленной пищи.

3. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ



Э.И. Саттарова