

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«СТОЛПЯНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»  
муниципального образования – Старожилковский муниципальный район  
Рязанской области**

391185 РФ, Рязанская область, Старожилковский район, с. Столпцы, ул. Соборная, д.1 тел: 8(49151)24397  
e-mail: : ssh.stolptsy@ryazangov.ru, ОГРН 1026200621171 ИНН/КПП 6221001839/622101001

**П Р И К А З**

**28.08.2024 год**

**№ 58**

**«О создании бракеражной комиссии»**

С целью осуществления контроля за объёмом и качеством оказываемых услуг по организации питания обучающихся, качеством доставляемых продуктов, соблюдением технологии приготовления пищи, использования качественного ассортимента продуктов питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в Столпянской средней школе, руководствуясь СанПиН. 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», приказом Министерства образования и молодёжной политики Рязанской области от 09.06.2022г. № 838 «Об утверждении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных образовательных организаций Рязанской области»  
**П Р И К А З Ы В А Ю**

1. Создать с 01.09.2024 г. по 28.05.2025 г. бракеражную комиссию в следующем составе:

Председатель комиссии: директор школы О.В. Аникина

Члены комиссии:

- заместитель директора по ВР Аверина О.В.
- медицинский работник Пинясова С.К. (по согласованию)
- представитель родительской общественности Бодягина Л.С.

2. Ответственному за организацию питания незамедлительно докладывать обо всех случаях нарушения, выявления низкого качества продукции директору школы.

3. Членам бракеражной комиссии:

3.1. Ужесточить контроль качества горячего питания школьников. Ежедневно проверять сертификаты качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на пищеблок школы. Сопроводительный документ на получаемую продукцию сохраняется в ОУ до конца реализации.

3.2. Контролировать вес порционных блюд, а также соответствие составу циклического меню.

3.3. В случае замены продуктов обязательно вносится запись в бракеражный журнал.

3.4. При нарушении технологии приготовления пищи, а также неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

3.5. Ежедневно подвергать все блюда и готовые продукты бракеражу с заполнением соответствующих граф в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

4. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:  О.В. Аверина  
С приказом ознакомлены: С.К. Пинясова

О.В. Аникина