



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 35»
ул. 1-ая Коллективная, д. 10, г. Чита, Забайкальский край, РФ, 672014
тел: +7 (3022) 21-81-35, e-mail: shs_chit_35@chita.e-zab.ru
ОГРН 1217500000816 ИНН 7536185130 КПП 753601001**

ПРИКАЗ

от 28.08.2023

№ 150-О/Д

О назначении комиссии по контролю за организацией и качеством питания (бракеражной комиссии)

Во исполнение приказов комитета образования администрации городского округа «Город Чита» от 24.08.2023 г. № 485 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита» за счет средств бюджета», от 24.08.2023 г. № 484 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита». В целях обеспечения контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления, определения стоимости питания на 2023-2024 учебный год. В связи с производственной необходимостью

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить комиссию по контролю за организацией качеством питания (бракеражную комиссию) в составе:

председатель: Семьянихина А. – заместитель директора по УВР по начальной школе;

члены комиссии: учителя - Липендина Е., Баянова С.,
-представитель ИП - Геласимова С..

2. С 01.09.2023 г. бракеражной комиссии организовать работу по контролю за организацией и качеством питания, осуществлять ежедневный контроль за:

- санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- качеством готовых к употреблению блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
- наличием документов, подтверждающих качество, безопасность, сроками хранения завозимых пищевых продуктов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, декларации о соответствии, документы ветеринарно-санитарной экспертизы);
- обеспеченностью пищеблока разрешенными к применению в детских образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;
- условиями хранения пищевых продуктов и суточных проб;
- недопущением к использованию в рационе питания обучающихся запрещенных продуктов и блюд;
- наличием остатков пищи на пищеблоке и их утилизацией;
- включением в рацион питания обучающихся продуктов, обогащенных микронутриентами или витаминами;

- соответствием меню, согласованным с Роспотребнадзором, с фактическим,
- организацией и проведением индивидуальным предпринимателем производственного контроля с проведением лабораторных и инструментальных исследований с целью определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белки, жиры, углеводы, калорийность) и подтверждения качества и безопасности приготовляемых блюд;
- своевременным прохождением периодических и предварительных медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовкой и аттестацией работников пищеблока;
- осуществлять ежедневный контроль за витаминизацией третьих блюд, разнообразием завозимых продуктов, в том числе буфетной продукции.

3. индивидуальному предпринимателю Раменской О. предоставить директору МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 35»:

- медицинские книжки работников с отметкой о прохождении медицинского осмотра,
- программу производственного контроля,
- договор с любой аккредитованной лабораторией на проведение лабораторного контроля готовых блюд,
- технологические карты на каждое блюдо меню,
- у вновь приступивших к работе работников пищеблока результаты лабораторных исследований на рото-норо и другие кишечные вирусы (ранее работающим работникам пищеблока иметь вышеперечисленные результаты лабораторных исследований).

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Н. С. Русакова