

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ПРИВЕТНЕНСКАЯ ШКОЛА» ГОРОДА АЛУШТЫ  
298521 г.Алушта, с.Приветное, ул. К.Маркса, д.1**

**ПРИКАЗ**

От 30 августа 2022 года

№ 256

**О создании бракеражной комиссии**

На основании ст.37 Федерального Закона Российской Федерации от 29.12.12 года №273-ФЗ, Федерального Закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 05.04.2014г. 3 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Положения о бракеражной комиссии, с целью контроля качества и безопасности закупленных продуктов и приготовленных блюд

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Утвердить бракеражную комиссию по готовой продукции в составе: заместителя директора школы – Куликовой И.И., в ее отсутствие Халах З.М. Повара – Мовлева Т.Н., (Аблякимова В.), медсестры школы- Бешхадем Ф.А. (а в ее отсутствие Сова Т.А.);
2. Утвердить комиссию по приемке продуктов питания и продовольственного сырья в составе: медицинская сестра Бешхадем Ф.А., (в ее отсутствие Сова Т.А., завхоз); повар Мовлева Т.М., (Аблякимова В.); заместитель директора Куликова И.И.
3. Членам бракеражной комиссии по готовой продукции:
  - 3.1. осуществлять контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
  - 3.2. осуществлять контроль за выполнением примерного двухнедельного меню;
  - 3.3. контролировать организацию работы на пищеблоке;
  - 3.4. осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
  - 3.5. проверять соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
  - 3.6. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
  - 3.7. ежедневно присутствовать при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
  - 3.8. проводить органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д.;
  - 3.9. проверять соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей
4. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы  
С приказом ознакомлены:  
Ф.А.Бешхадем  
Т.М.Мовлева  
Т.А.Сова  
З.М.Халах  
И.И.Куликова  
З.М.Халах

О.Л.Дюдина  
И.И.Куликова