

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1» г. Читы
672010 г. Чита
ул. Забайкальского Рабочего, 16
тел.: 8 (302) 41-05-01, 41-05-02
сайт: www.chita-shkola1.edusite.ru
ПРИКАЗ №331

Об организации питания
в 2024- 2025 учебном году

29.06.2024

В соответствии со статьей 37 Федерального Закона от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32, приказами Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 14.08.2020 г. №831, в целях эффективной работы по организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях городского округа «Город Чита», приказа комитета образования «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях городского округа «Город Чита»», проведения профилактической работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся,

П Р И К А З Ы В А Ю :

1. Создать бракеражную комиссию в составе: Павлова Т.И.. – председатель комиссии

Скажуткина Е.А.
Пляскина АН
Стоянова МЕ.
Тутынина ЕС
Кириллова КО
Петрова СА – фельдшер ДПО №4
Боева Н.А.- ИП

2. Бракеражной комиссии организовать работу по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. В полномочиях комиссии осуществление ежедневного контроля:

- 2.1 санитарного состояния пищеблока и обеденного зала;
- 2.2 соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 2.3 качества готовых к употреблению блюд с обязательной отметкой в бракеражном журнале;
- 2.4 наличия документов, подтверждающих качество, безопасность, сроков хранения завозимых пищевых продуктов;
- 2.5 обеспеченности пищеблока разрешенными к применению в детских образовательных учреждениях моющими и дезинфицирующими средствами;
- 2.6 условий хранения пищевых продуктов и суточных проб;
- 2.7 недопущения к использованию в рационе питания обучающихся запрещенных продуктов и блюд;
- 2.8 объема остатков пищи на пищеблоке и их утилизацией;
- 2.9 проведения витаминизации в соответствии с утвержденным меню и требованиями СанПиН;
- 2.10 соответствия фактического меню согласованному с Роспотребнадзором меню;
- 2.11 организации и проведением индивидуальным предпринимателем, организующим питание, 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;
- 2.12 гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока;
- 2.13 разнообразия завозимых продуктов, в том числе буфетной продукции;
- 2.14 наличие у индивидуального предпринимателя
- двенадцатидневного меню;
- программы производственного контроля и договора с любой

аккредитованной лабораторией на проведение лабораторного контроля готовых блюд;

3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Р.А.Мыльникова

С приказом ознакомлены:

Павлова Т.И.
Скажуткина Е.А.
Пляскина АН
Стоянова МЕ.
Тутынина ЕС
Кириллова КО
Петрова СА – фельдшер ДПО №4

