



Управление образования и социального развития администрации Осинского муниципального округа

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"СПЕЦИАЛЬНАЯ (КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ"**

618120 Пермский край, г. Оса, Свердлова ул., д. 3 Тел. (34291) 4-35-01 E-mail: internat-osa@sosh.permkrai.ru

ОКПО 43046355 ОГРН 1025902322786 ИНН/КПП 5944160275/594401001

ПРИКАЗ

г. Оса

№ 262

24.08.2026 г.

Об создании бракеражной комиссии

На основании пункта 15 части 3 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в строгом соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26, положения об организации питания обучающихся МБОУ «Школа-интернат», с учетом медицинских показаний обучающихся.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по контролю за работой пищеблока, качеством питания в следующем составе:

- Полыгалова Ю.В., заместитель директора по АХЧ
- Старший повар поставщика
- Пескова О.Е., социальный педагог
- Наумкина Т.А., дежурный по режиму
- Юкова Е.Н., воспитатель
- Родители: Булатова Е.В, Ясырева И.В. (по согласованию)

2. Членам комиссии ежедневно производить оценку приготовленной пищи с занесением результатов в контрольный журнал.

3. Назначить ответственным за своевременное представление заявки на питание – социального педагога Пескову О.Е., в случае ее отсутствия заместителя директора по ВР Сапожникова А.С.

4. Песковой О.Е. своевременно представлять в столовую количественную заявку на питание детей с круглосуточным пребыванием и с дневным пребыванием.

5. Установить следующие меры контроля качества питания:

- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала
- организацию выдачи приготовленных блюд
- состояние столовой посуды и оборудования
- рациональность расходования воды и работы технологического оборудования.
- выполнение натуральных норм питания
- соответствие меню утвержденному 10-дневному меню
- наличие качественных удостоверений на продукты питания
- соблюдение требований к условиям хранения продуктов питания (соблюдение температурного режима хранения, товарное соседство и др.)

- закладку продуктов питания при приготовлении пищи
 - качество мытья столовой посуды и оборудования
 - проверка качество приготовленной пищи с записью в бракеражном журнале
 - учет, хранение и своевременность реализации скоропортящихся продуктов
6. Старшему повару поставщика с целью предупреждения возникновения вспышек острых кишечных инфекций в образовательной организации необходимо перед возобновлением образовательного процесса:
- провести генеральную уборку во всех помещениях пищеблока
- Возложить ответственность классных руководителей об ответственности за:
- поведение обучающихся в столовой во время приема пищи.
 - проведение разъяснительной работы с обучающимися, их родителями (законными представителями) по формированию навыков правильного здорового питания.
 - информирование родителей по вопросам организации и повышения качества питания в школе.
7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы



Н.Г. Саушкина