

Орган местного самоуправления  
Управление образованием Полевского городского округа  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Полевского городского округа  
«Средняя общеобразовательная школа № 14»**

623383 Свердловская обл., г. Полевской ул. Коммунистическая, 14 тел. (34350) 3-35-05

## П Р И К А З

от «30» августа 2024 г.

№ 259/1-Д

### «Об обеспечении питанием обучающихся в 2024-2025 учебном году»

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и в целях оценки качества блюд, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МБОУ ПГО «Средняя общеобразовательная школа № 14»

### ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

столовая по адресу: ул. Коммунистическая, д. 14

- Казанцев Игорь Валерьевич, заместитель директора по учебно-воспитательной работе, лицо, ответственное за организацию питания учащихся;
- Истомина Венера Анваровна, заместитель директора по административно-хозяйственной работе;
- Валова Наталья Валерьевна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе;
- Залипаева Галина Геннадьевна, заведующая производством школьной столовой;
- медицинский работник в школе от ГБУЗ СО «Полевская ЦГБ».

Столовая по адресу: микрорайон Черёмушки, д.19

- Евдокимова Светлана Вячеславовна, учитель начальных классов, лицо, ответственное за организацию питания учащихся;
- Истомина Венера Анваровна, заместитель директора по административно-хозяйственной работе;
- Семёнова Александра Викторовна, учитель начальных классов;
- Осадчая Светлана Александровна, повар-бригадир;
- медицинский работник в школе от ГБУЗ СО «Полевская ЦГБ».

2. Вменить в обязанность бракеражной комиссии:

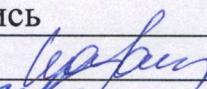
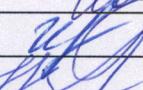
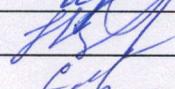
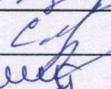
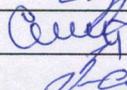
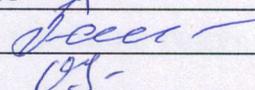
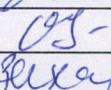
- ежедневно снимать пробы готовых блюд каждой партии с заполнением бракеражного журнала установленной формы;
  - фиксировать качество приготовления блюд органолептическим методом – определение таких показателей качества, как внешний вид: форма, цвет, состояние поверхности, целостность, консистенция, запах (аромат), вкус;
  - своевременно принимать меры по улучшению качества готовой продукции или снятию её с реализации;
  - участвовать в проведении потребительских конференций по изучению спроса блюд и кулинарных изделий;
  - своевременно предоставлять отчёты о состоянии организации питания для Управления образованием, педагогов, родителей учащихся;
  - обеспечить строгий порядок организации питания учащихся в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
3. Заведующей производством Залипаевой Г.Г. вести журнал бракеража пищевых продуктов в столовой школы по адресу: ул. Коммунистическая, д. 14.
  4. Повару-бригадиру Осадчей С.А. вести журнал бракеража пищевых продуктов в столовой школы по адресу: микрорайон Черёмушки, д.19.
  5. Заместителю директора по АХР Истоминой В.А. осуществлять постоянный контроль за санитарно-гигиеническим состоянием столовых и соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся и сотрудников.
  6. Секретарю Захаровой С.В. незамедлительно ознакомить назначенных ответственных лиц с данным приказом.
  7. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ ПГО «СОШ № 14»

Харланов И.А.



С приказом ознакомлен(а):

Фамилия, инициалы	Дата	Подпись
Казанцев И.В.		
Истомина В.А.	30.08.24	
Валова Н.В.	30.08.24	
Евдокимова С.В.	30.08.24	
Семёнова А.В.	30.08.24	
Залипаева Г.Г.	30.08.24	
Осадчая С.А.	30.08.24	
Захарова С.В.	30.08.2024	