



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 25»

ПРИКАЗ

09.01.2024

№46/О-ДШ

г. Бийск

«О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 25 корпус 2,3»

В целях проведения входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 25» корпус 2,3

приказываю:

1. Создать и утвердить состав комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции:
Будилко Любовь Васильевна- заведующий хозяйством;
Котова Марина Павловна– старший воспитатель;
Дубровская Светлана Олеговна - калькулятор
2. Утвердить план работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 25 корпус 2,3» на 2024 год.
3. Осуществлять регистрацию результатов контроля в журнал «бракеража готовой продукции» и журнал «бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
Ответственный: Дубровская Светлана Олеговна, калькулятор.
4. Работа комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции осуществлять в соответствии с Положением о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 25» (дошкольный уровень).
5. Контроль исполнения приказа возложить на старшего воспитателя Глумову Ю.Ю.

Директор школы

О.С. Скороход

С приказом от 09.01.2024 №46/О-ДШ ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
4	Будилко Любовь Васильевна	09 01 2024	
3	Глумова Юлия Юрьевна	09 01 2024	
5	Дубровская Светлана Олеговна	09 01 2024	

Приложение

план работы

комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции
МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 25 корпус2,3» на 2024

Мероприятия	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	один раз в год	ответственный за питание в ОУ
контроль за качеством мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в групповых помещениях	один раз в месяц	члены комиссии
контроль за условиями и сроками хранения продуктов	ежедневно	члены комиссии в присутствии кладовщика
контроль за условиями хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне), групповых помещениях	один раз в месяц	члены комиссии
контроль за соблюдением требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции	один раз в месяц	члены комиссии
контроль за исправностью холодильного, технологического оборудования	один раз в год	член комиссии, заведующий хозяйством
контроль за проведением дезинфицирующих мероприятий, плановыми уборками, текущими уборками на пищеблоке	постоянно	заведующий хозяйством
контроль за личной гигиеной, прохождением гигиенической подготовки и аттестации, своевременным медицинским осмотром, вакцинацией сотрудников Учреждения	один раз в год	медицинская сестра, члены комиссии