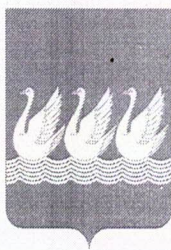


Башкортостан Республикаһы
Стәрлетамак калаһы
кала округы
хакимияте

Башкортостан
Республикаһы
Стәрлетамак калаһы
кала округының
муниципаль автономиялы
дөйөм белем биреү
учреждениһы
«17-се урта дөйөм белем биреү
МӘКТӘБЕ»



Администрация
городского округа
город Стерлитамак
Республики Башкортостан

Муниципальное автономное
общеобразовательное
учреждение
«Средняя
общеобразовательная
ШКОЛА №17»
городского округа
город Стерлитамак
Республики Башкортостан

БОЙОРОК

«30» 08 2025 й.

№ 198

ПРИКАЗ

«30» 08 2025 й.

О создании бракеражной комиссии и проведении мероприятий по обеспечению контроля за качеством питания учащихся в 2025-2026 учебном году

В целях реализации Федерального закона от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 28 п.15, ст. 37, ст.79п.7), ФЗ от 01.03.2020г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» СП 3.1/2.4.3598-20, на основании приказа МКУ «Отдел образования администрации ГО г.Стерлитамак Республики Башкортостан» № 629 от 20.08.2024г. «О мероприятиях, направленных на повышение качества питания в образовательных организациях города», в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, соответствия качества и безопасности питания учащихся

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:
Сагадеева Ю.Д. – директор школы,
Девидына Е.Г. - заместитель директора,
Скорина А.А. - заместитель директора,
Хайруллина З.М. - заместитель директора,
Нургалина А.Р. - заместитель директора,
Султангареева О.Ю. - заместитель директора,
Вороширина О.Н. – заместитель директора,
Хайритдинова О.Ю. – медработник школы,
Аралова Л.В. – повар-бригадир.
2. Членам бракеражной комиссии усилить контроль за организацией питания и обеспечить:
 - 2.1. Поступление и прием продуктов питания на пищеблоке образовательной организации должно осуществляться в соответствии с ФЗ от 01.03.2020 №47-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - 2.2. Поступление и прием в образовательную организацию продуктов питания должны соответствовать гигиеническим требованиям при предоставлении сопроводительных документов, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продуктов;
 - 2.3. Поступление, прием и списание продуктов питания животного происхождения в соответствии с приказом Минсельхоза России от 27.12.2016г. №589 «Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов порядка оформления ветеринарных сопроводительных

документов электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»;

- 2.4. Соблюдение требований санитарных правил к условиям и срокам хранения продуктов, особенно скоропортящихся, к устройству, содержанию помещений пищеблока, оборудования, инвентарю, посуде;
- 2.5. Качественный бракераж поступающей пищевой продукции и готовых к употреблению блюд с регистрацией в специальных журналах в установленном порядке;
- 2.6. Производственный контроль за соблюдением санитарно-технологического режима приготовления блюд;
- 2.7. Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблоков с внесением записей в соответствующий журнал.
- 2.8. Наличие запаса и правильное хранение дезинфицирующих средств.
- 2.9. Обеспечить ежедневное размещение меню, фото рациона питания в соответствии с меню на официальном сайте школы.

3. Членам бракеражной комиссии ежедневно проводить бракераж пищи по следующему графику:

Девицына Е.Г. - понедельник,
Султангареева О.Ю. - вторник,
Скорина А.А. - среда,
Хайруллина З.М., Нургалина А.Р. - четверг,
Вороширина О.Н. - пятница.

4. Заместителю директора Султангареевой О.Ю. обеспечить соблюдение следующих профилактических и противоэпидемиологических мероприятий:

- наличие дозаторов с антисептическим средством для обработки рук в обеденном зале школьной столовой;
- осуществление ежедневного контроля за наличием и наполнением дозаторов;
- использование рециркуляторов воздуха в столовой;
- обязательное регулярное проветривание обеденного зала;
- обработку обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- контроль за использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (масок) и перчаток у обслуживающего персонала;
- проведение текущей дезинфекции между приемами пищи и по окончании работы (обработка рабочих поверхностей, пола, дверных ручек, вентилей, кранов, раковин);
- проведение генеральной уборки в столовой еженедельно по пятницам.

5. Медработнику школы Хайритдиновой О.Ю.:

5.1. осуществлять допуск работников пищеблока, прошедших предварительный периодический медицинский осмотр, гигиеническую подготовку в соответствии с установленным порядком и ежедневный осмотр с допуском к работе и соответствующей записью в журнале «Здоровье»;

5.2. контролировать соблюдение работниками пищеблока правил личной гигиены и санитарного состояния спецодежды;

5.3. организовать ежедневный утренний фильтр детей и сотрудников;

5.4. контролировать соблюдение учащимися и сотрудниками школы правил личной гигиены.

6. Утвердить инструкцию о порядке проверки продукции по сертификату.

7. Контроль за исполнением данного приказа за использованием льготных средств, выделенных на питание, оставляю за собой.

Директор

Сагадеева Ю.Д.

С приказом ознакомлены:

Девицына Е.Г.	30.08.2025	
Султангареева О.Ю.	30.08.2025	
Скорина А.А.	30.08.2025	
Хайруллина З.М.	30.08.2025	
Нургалина А.Р.	30.08.2025	
Вороширина О.Н.	30.08.2025	