

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение –
средняя общеобразовательная школа № 55

ПРИКАЗ

02 Февраля 2026 г.

№ 3-п

г. Екатеринбург

О создании бракеражной комиссии
по питанию обучающихся во втором полугодии 2025/2026 учебного года

В соответствии с СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» и МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», на основании Постановления Администрации города Екатеринбурга № 3012 от 30.12.2025 года «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях во втором полугодии 2025/2026 учебного года», во исполнении Положения МАОУ-СОШ № 55 о бракеражной комиссии и методике оценивания, Уставом и локальными актами школы, в целях совершенствования системы организации и улучшения качества питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях во втором полугодии 2025/2026 учебного года, руководствуясь статьей 38-1 Устава муниципального образования «город Екатеринбург», в целях осуществления контроля над качеством готовой продукции

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию во втором полугодии 2025/2026 уч. года в составе:

- Шаерман Л.В. – директор МАОУ-СОШ № 55, председатель комиссии;
- Ковынева О.Б. – заместитель директора, заместитель председателя комиссии;
- Кокшарова А.М. – заместитель директора, заместитель председателя комиссии;
- Мартысюк Т.Н. – зав. производством;
- Черепанова А.Д. – диспетчер по питанию.

Вменить в обязанность комиссии проводить ежедневно бракеражную пробу за 30 минут до начала раздачи готовой пищи, осуществлять оценку по температуре приготовленных блюд при раздаче, при нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с производства, направить их на доработку или переработку, а при необходимости на исследования в санитарно-пищевую лабораторию.