

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН
МЕЖГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКО-ТАДЖИКСКИЙ (СЛАВЯНСКИЙ) УНИВЕРСИТЕТ»

П Р И К А З

от «01» мая 2026 г.

г. Душанбе

№149

Утверждение Положения об организации горячего питания учащихся, обучающихся в СОШ РТСУ, Положения о бракеражной комиссии в СОШ РТСУ

В целях усиления контроля за качеством питания в средних общеобразовательных школах РТСУ и на основании решения Ученого совета университета от 29 апреля 2026 года, протокол №10,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемое Положение об организации горячего питания учащихся, обучающихся в средних общеобразовательных школах Российско-Таджикского (Славянского) университета (см.: <https://rtsu.tj/univer/pravovye-dokumenty/>).

2. Утвердить прилагаемое Положение о бракеражной комиссии в средних общеобразовательных школах Российско-Таджикского (Славянского) университета (см.: <https://rtsu.tj/univer/pravovye-dokumenty/>).

3. Ввести в действие со дня их подписания.

4. Руководителю Пресс-службы Муллоеву Ш.Б. обеспечить своевременное размещение настоящего приказа и положения на сайте РТСУ информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

5. Деканам факультетов и руководителям подразделений ознакомить профессорско-преподавательский состав и сотрудников университета с настоящим приказом.

6. Ответственными за исполнение настоящего приказа назначить директоров СОШ РТСУ.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа возлагается на первого проректора, проректора по науке и инновациям Золотухина А.В.

РЕКТОР



ИБРОХИМЗОДА И.Р.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН

МЕЖГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКО-ТАДЖИКСКИЙ (СЛАВЯНСКИЙ) УНИВЕРСИТЕТ»

РАССМОТРЕНО

на заседании
Педагогического совета
СОШ РТСУ

Пр. № 5
от « 30 » 03 2026 г.



Иорохимзода И.Р.
от « 01 » 03 2026 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
УЧАЩИХСЯ, ОБУЧАЮЩИХСЯ В СРЕДНИХ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛАХ РТСУ**

*Решение Ученого совета РТСУ
от 29 апреля 2026 г., протокол №10*

Душанбе – 2026

ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ, ОБУЧАЮЩИХСЯ В СРЕДНИХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛАХ РТСУ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение об организации горячего питания учащихся, обучающихся в СОШ РТСУ (далее – Положение), разработано в соответствии с:

- Конституцией Российской Федерации,
- федеральными законами от 06.10.2003 №131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации», от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН),

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,

- с целью установления единого порядка организации и предоставления горячего питания учащимся, создания условий для совершенствования и повышения эффективности предоставления горячего питания.

1.2. Действие настоящего Положения распространяется на всех учащихся, обучающихся в школе.

1.3. Основными задачами организации горячего питания учащихся, обучающихся в СОШ РТСУ, являются:

- создание условий для обеспечения учащихся рациональным и сбалансированным питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- культура здорового питания.

1.4. Ответственность за организацию питания учащихся, обучающихся в СОШ РТСУ, несут руководители СОШ РТСУ.

II. ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

2.1. Учащиеся, обучающиеся по образовательным программам начального общего образования в СОШ РТСУ, обеспечиваются ежедневным одноразовым бесплатным горячим питанием за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета и иных источников финансирования, предусмотренных законодательствами Российской Федерации и Республики Таджикистан.

2.2. Учащиеся, обучающиеся в СОШ РТСУ, не указанные в пункте 2.1 Положения, обеспечиваются питанием за счет средств родителей (законных представителей).

2.3. Учащиеся, обучающиеся в СОШ РТСУ, обеспечиваются питанием в дни посещения занятий (уроков) в СОШ РТСУ.

2.4. Режим питания в СОШ РТСУ определяется до начала учебного года администрацией школы в соответствии СанПиН.

Отпуск горячего питания обеспечивается на переменах продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2.5. Питание учащихся обеспечивается организатором питания, с которым СОШ РТСУ заключает контракт (договор) на оказание услуги питания (далее - организатор питания).

2.6. Директора СОШ РТСУ и организатор питания принимают организационные и управленческие решения, направленные на бесперебойное и своевременное обеспечение

учащихся питанием, соблюдение при этом принципов и санитарно-гигиенических основ здорового питания, ведение консультационной и разъяснительной работы с родителями (законными представителями) учащихся.

2.7. Питание в СОШ РТСУ организуется на основе разрабатываемых организатором питания: рациона питания, примерного десятидневного и ежедневного меню, отвечающих требованиям СанПиН, с соблюдением установленных ассортимента и норм обеспечения учащихся продуктами питания, пищевой и энергетической ценности приготовляемых блюд.

СОШ РТСУ размещают на официальном Интернет-сайте перспективное десятидневное меню и ежедневное меню.

2.8. Питание учащихся, обучающихся в СОШ РТСУ по образовательным программам общего образования, осуществляется из отдельного котла (без права выноса) по примерному меню, утвержденному организатором питания и согласованному с руководителями школ.

2.9. Питание учащихся, обучающихся в СОШ РТСУ, за счет средств родителей (законных представителей) осуществляется ежедневно на условиях наличной оплаты. Стоимость питания для учащихся, обучающихся в СОШ РТСУ, обеспечивающегося за счет средств родителей (законных представителей), устанавливается организатором питания.

2.10. Учащимся, нуждающимся в лечебном и (или) диетическом питании (далее - специализированное питание), допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями). Организация питания осуществляется в обеденном зале.

При постановке ребенка на специализированное питание родители (законные представители) предоставляют в СОШ РТСУ заявление и документ, подтверждающий наличие у ребенка заболевания, требующего индивидуального подхода в организации питания.

2.11. Выдача готовой пищи учащимся осуществляется только после оценки качества блюд – снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям, созданная в образовательной организации, в составе не менее трех человек: медицинского работника, закрепленного за школой, работника – организатора питания, представителя администрации школы.

Предусматривается дублирующий состав бракеражной комиссии на случай отсутствия членов основного состава бракеражной комиссии.

Проба снимается непосредственно из емкости, в которой готовится пища. Результаты проверки ежедневно заносятся в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции». При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.12. Порядок организации общественного (родительского) контроля определяет локальным актом СОШ РТСУ на основании Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях», утвержденных Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

III. ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ И ТРЕБОВАНИЯ К ОТЧЕТНОСТИ

3.1. Осуществление контроля за организацией питания учащихся, обучающихся в СОШ РТСУ, и предоставление отчетности осуществляется в следующем порядке:

3.1.1. Директора СОШ РТСУ до 15 сентября, до 15 декабря календарного года формирует и утверждает списки учащихся, предусмотренных в пунктах 2.1-2.2 Положения, и предоставляет в течение двух рабочих дней со дня формирования списков отчет по формам согласно приложению 1 к Положению.

3.1.2. Директора ежемесячно до 10 числа месяца, следующего за отчетным, формируют отчет о расходовании бюджетных средств, доведенных до организации питания учащихся, предусмотренных в пунктах 2.1-2.3 Положения, и предоставляет отчет по формам согласно приложению 2 к Положению;

3.1.3. Директора назначают приказом ответственного за питание.

3.1.4. Ответственный за питание ежедневно составляет акт (талон) оказанной услуги. Акт (талон) составляется на основании табеля посещаемости учащихся, получающих питание. Акт (талон) согласовывается с представителем организатора питания.

3.1.5. Ответственность за ведение табеля посещаемости учащихся, получающих питание, возлагается на классных руководителей. Классные руководители ежедневно подают сведения ответственному за питание в соответствии с табелем.

Табель посещаемости учащихся, получающих питание, и акты (талоны) оказанной услуги хранятся в школе в течение трех лет.

3.1.6. Директора до 31 мая текущего календарного года осуществляют мониторинг охвата горячим питанием учащихся школы и предоставляют в течение двух рабочих дней со дня осуществления мониторинга отчет по форме согласно приложению 3 к Положению.

IV. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

4.1. Все вопросы, не урегулированные данным положением, решаются в соответствии с действующим законодательством Республики Таджикистан.

4.2. Все участники обязаны соблюдать требования настоящего документа.

4.3. Изменения и дополнения в Положение об организации горячего питания учащихся, обучающихся в СОШ РТСУ вносятся путем составления документа в новой редакции либо оформления изменений (дополнений) в виде приложений к нему на основе решения Ученого совета РТСУ и доводятся до сведения работников и заинтересованных должностных лиц вуза.

4.4. Оригинал настоящего Положения хранится в Секретариате Ученого совета РТСУ.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к Положению об организации
горячего питания учащихся,
обучающихся в СОШ РТСУ

Списки учащихся, охваченных горячим питанием
_____ класс

№ п/п	ФИО учащихся	Количество посещений столовой	Примечание
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к Положению об организации
горячего питания учащихся,
обучающихся в СОШ РТСУ

**Отчет о расходовании бюджетных средств,
выделенных на горячее питание**

наименование ОО: _____
за _____ 20__ г
(месяц/квартал)

1. Финансовые показатели (поступление и расходование):

№ п/п	Показатели рас- ходования	Код строки	Федераль- ный бюд- жет (суб- сидия)	Региональ- ный/ местный бюджет	Всего из- расходи- вано
1					
2					
3					
3.1					
3.2					
4					

2. Количественные показатели (охват питанием)

Категории уча- щихся	Количе- ство детей (чел.)	Количе- ство дней	Стоимость питания на 1 день (руб.)	Всего израс- ходовано (руб.)
1-4 кл. (завтрак)				
1-4 кл. (обед)				
Учащиеся с ОВЗ				
Дети из многодет- ных/малообеспечен- ных семей				
Дети участников СВО				
Всего				

3. Аналитическая справка об охвате горячим питанием

ПРИЛОЖЕНИЕ 3
к Положению об организации
горячего питания учащихся,
обучающихся в СОШ РТСУ

Мониторинг охвата горячим питанием

1. Общие сведения

Отчетный период: (месяц, полугодие, учебный год)

Образовательное учреждение: (название школы)

Ответственный за питание: (ФИО, должность)

2. Сводные данные по охвату питанием:

Категории учащихся	Всего человек	Питаются горячим питанием (чел.)	Охват (%)	Из них льготных (%)
1-4 классы				
5-9 классы				
10-11 классы				
Всего по школе				

3. Детализация по видам питания

Завтраки (1-4 классы): количество учащихся/ стоимость

Горячие обеды (5-11 классы): количество учащихся/стоимость

Охват двухразовым питанием (ГПД/льготники): количество учащихся

4. Охват горячим питанием по классам

5. Аналитическая часть

- Динамика изменений
- Причины отсутствия
- Работа с родителями

6. Выводы и предложения

- Общая оценка
- План мероприятий

Дата составления

Подпись ответственного лица _____ / _____ /

Согласовано:

Руководитель ОО _____ / _____ /

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ТАДЖИКИСТАН**

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКО-ТАДЖИКСКИЙ (СЛАВЯНСКИЙ) УНИВЕРСИТЕТ»**

РАССМОТРЕНО

на заседании
Педагогического совета
СОШ РТСУ

Пр. № 5
от « 30 » 03 2026 г.



УТВЕРЖДАЮ

Ректор, председатель
Ученого совета РТСУ

Иброхимзода И.Р.
от « 01 » 03 2026 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В СРЕДНИХ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛАХ РТСУ**

*Решение Ученого совета РТСУ
от 29 апреля 2026 г., протокол №10*

Душанбе – 2026

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ В СРЕДНИХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ШКОЛАХ РТСУ

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на начало учебного года.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНом 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением и осуществляет контроль за доброкачественностью готовой и сырой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия. Выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на кухне. В бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. За качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, члены бракеражной комиссии и повар, приготовивший продукцию.

1.4. Полномочия комиссии:

1.4.1. Бракеражная комиссия школы:

- осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- ежедневно следит за правильностью составления меню;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

II. МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

2.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

2.2. Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

2.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

2.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

III. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПЕРВЫХ БЛЮД

3.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

3.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

3.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

3.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

3.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

3.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

IV. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ВТОРЫХ БЛЮД

4.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

4.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

4.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от

друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

4.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

4.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. У плохо приготовленного соуса – горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а, следовательно, её усвоение.

4.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

V. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД

5.1. *«Удовлетворительно»* – блюдо приготовлено в соответствии с технологией; *«Неудовлетворительно»* – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

5.2. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

5.3. Оценка *«удовлетворительно»* и *«неудовлетворительно»*, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещаниях при директоре и на планерках. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.4. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

VI. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА

6.1. В состав бракеражной комиссии входит:

- директора школ
- медсестра
- старший повар
- ответственный по питанию
- учителя начальных классов.

VII. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

7.1. Все вопросы, не урегулированные данным положением, решаются в соответствии с действующим законодательством Республики Таджикистан и Российской Федерации.

7.2. Все участники обязаны соблюдать требования настоящего документа.

7.3. Изменения и дополнения в Положение о бракеражной комиссии в СОШ РТСУ вносятся путем составления документа в новой редакции либо оформления изменений (дополнений) в виде приложений к нему на основе решения Ученого совета РТСУ и доводятся до сведения работников и заинтересованных должностных лиц вуза.

7.4. Оригинал настоящего Положения хранится в Секретариате Ученого совета РТСУ.