

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КЕРЧИ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ «ШКОЛА № 23 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА С.Д.
ПОШИВАЛЬНИКОВА»
(МБОУ г. Керчи РК «Школа № 23 имени Героя Советского Союза С.Д. Пошивальникова)**

ПРИКАЗ

г.Керчь

№ 470

26.08.2025 г.

О создании
бракеражной
комиссии

Во исполнение методических рекомендаций к организации общественного питания населения, утвержденных Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации Поповой А.Ю. от 02 марта 2021 года (МР 2.3.6.0233-21), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32, Совместного Приказа Министерства образования, науки и молодежи и Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю от 07.04.2021г. №565/64 «Об утверждении методических рекомендации по организации питания в общеобразовательных и дошкольных организациях Республики Крым», приказа Управления Образования Администрации города Керчи от 25.08.2025 г. № 270 «Об организации питания учащихся 1-4 классов и обучающихся, отнесенных к льготным категориям, в общеобразовательных учреждениях города Керчи в 2025/2026 учебном году», в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания
ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать в школе бракеражную комиссию в составе:
 - Ступникова Е.А. – председатель комиссии, зам. директора по ВРЧлены комиссии:
 - Чичкова Е.В. – зам директора по безопасности;
 - Матвиенко Ю.В. – зам. директора по АХЧ;
 - Савченко А.А. – зав. производством;
2. Установить срок действия полномочий бракеражной комиссии в течение 2025/2026 учебного года.
3. Возложить на комиссию следующие обязанности:
 - ежедневно заносить в журнал бракеража готовой продукции результаты органолептической оценки приготовленной пищи;
 - контролировать приём столовой продуктов питания;
 - следить за сопроводительной документацией на скоропортящиеся продукты с указанием даты выработки или срока реализации;
 - контролировать закладку и качество продуктов;
 - контролировать условия хранения продуктов;
 - контролировать качество готовой продукции и следить за наличием суточной пробы готовой продукции;
 - контролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
 - контролировать наличие спец. одежды у работников пищеблока и личных санитарных книжек.
4. Оформлять актом все выявленные недостатки и немедленно информировать директора школы.
Отв: члены бракеражной комиссии

5. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

ДИРЕКТОР

И.В. РЫБЕЦ

Рассылка:

1- в дело

1- Ступникова Е.А.

1- Чичкова Е.В.

1-Матвиенко Ю.В

1-Савченко А.А.