

**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

31.08.2026 г.

№ 499

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), СанПиНа 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 г. № 18, 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 28.08.2026 г. № 294 «Об организации питания учащихся 1-4 классов и обучающихся, отнесенных к льготным категориям, в общеобразовательных учреждениях города Керчи в 2026/2027 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;
 - Шаповалова И.Н. – зав. производством;
 2. Установить срок действия полномочий бракеражной комиссии в течение 2026/2027 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-Шаповалова И.Н.