

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Керчи Республики Крым
«Школа № 15 имени Героя Советского Союза Е. М. Рудневой»**

П Р И К А З

27 августа 2025 года

г. Керчь

№ 455

***О создании бракеражной комиссии
на 1 полугодие 2025-2026 учебного года***

В соответствии со ст. 28 «Компетенция, права, обязанности и ответственность образовательной организации» Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20, в целях осуществления контроля за организацией питания, санитарно-гигиеническими требованиями, качеством приготовления пищи и соблюдения технологии приготовления блюд в МБОУ г. Керчи РК «Школа №15 им. Героя Советского Союза Е. М. Рудневой»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию на 1 полугодие 2025-2026 учебного года в следующем составе:

- председатель – Спинчевская Г.А., директор школы;
- члены комиссии:
 - Бекарева Ю.О., учитель математики;
 - Иванюшина Н.В., зам.директора по УВР;
 - Соколовская И.В., заведующий производством;

2. Комиссии руководствоваться Положением о бракеражной комиссии МБОУ г. Керчи РК «Школа № 15 им. Героя Советского Союза Е. М. Рудневой», утверждённым приказом директора школы № 312 от 17.05.2022 г.

3. Председателю бракеражной комиссии Спинчевской Г.А.:

- 3.1. осуществлять общий контроль за организацией работы на пищеблоке;
- 3.2. осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.3. осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции в соответствии с требованиями.

4. Членам бракеражной комиссии:

- 4.1. проверять соответствие объёмов приготовленного питания объёму разовых порций и количеству детей;
- 4.2. проводить органолептическую оценку пищи в соответствии с методикой проведения органолептической оценки пищи.
- 4.3. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 4.4. присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход готовой продукции;
- 4.5. проводить органолептическую оценку пищи в соответствии с методикой проведения органолептической оценки пищи;
- 4.6. проверять наличие суточной пробы;
- 4.7. проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- 4.8. осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;

5. Заведующему производством Соколовской И.В.:

- 5.1. контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
 - 5.2. следить за санитарным состоянием помещений пищеблока;
 - 5.3. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
 - 5.4. следить за соответствием выдаваемой продукции требованиям ежедневного, основного меню и технологическим картам;
 - 5.5. осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции в соответствии с требованиями;
 - 5.6. осуществлять контроль за фактическим выходом одной порции каждого блюда.
6. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Г.А.Спинчевская

Ознакомлены:

- 1.Иванюшина Н.В.
- 2.Бекарева Ю.О.
- 3.Силиванова Л.Д.
- 4.Соколовская И.В.