

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Керчи Республики Крым
«Школа № 22 имени Героев Аджимушкайских каменоломен»
(МБОУ г.Керчи РК «Школа № 22 им. Героев Аджимушкайских каменоломен»)**

ПРИКАЗ

25.08.2025г.

№ 217

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 от 02 марта 2021 года (МР 2.3.6.0233-21), СанПиНа 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:
Чаплыгина Г.В., председатель комиссии, директора
Члены комиссии:
Абаполов А.В., специалист по охране труда;
Коврижкина В.А., зав.производством;
Лобанова И.В., учитель начальных классов, ответственная за питание
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 немедленно информировать директора школы.

Отв: члены бракеражной комиссии

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



Директор

Г.В.Чаплыгина

С приказом ознакомлены:

Абаполов А.В.

Лобанова И.В.

Коврижкина

В дело №01-03 за 2025 г.

Делопроизводитель Самойлова И.С.

25.08.2025г.