

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

П Р И К А З

9 января 2024 года

г. Керчь

№ 14

***О создании бракеражной комиссии
во 2 полугодии 2023- 2024 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. Сформировать бракеражную комиссию в следующем составе:

- Председатель – Шимко Т. П., директор школы;
- члены комиссии:
 - Спинчевская Г. А., заместитель директора по УВР;
 - Макиевский Р. А., заведующий производством;
 - Руть Н.М., медицинская сестра.

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

3. Председателю комиссии Шимко Т. П.:

- 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. Заместителю директора по УВР Спинчевской Г. А.:

- 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.

5. Медицинской сестре Руть Н. М.:

- 5.1. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 5.2. присутствовать при закладке основных продуктов, проверять выход блюд;
- 5.3. проводить органолептическую оценку пищи в соответствии с методикой проведения органолептической оценки пищи;
- 5.4. проверять наличие контрольного блюда и суточной пробы.

6. Заведующему производством Макиевскому Р. А.:

- 6.1. контролировать соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 6.2. проверять складские и другие помещения на пригодность для хранения продуктов питания, а также условия хранения продуктов;
- 6.3. организовывать работу на пищеблоке;
- 6.4. следить за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 6.5. проводить органолептическую оценку пищи в соответствии с методикой проведения органолептической оценки пищи;
- 6.6. осуществлять контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 6.7. следить за правильностью составления меню;
- 6.8. осуществлять контроль соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- 6.9. осуществлять контроль за доброкачественностью готовой продукции в соответствии с требованиями;
- 6.10. определять фактический выход одной порции каждого блюда.

7. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор

Т. П. Шимко