

«Пушкин исемендәге 78 нче пролицей»
ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРУ МУНИЦИПАЛЬ
БЮДЖЕТ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ
423819, Татарстан Республикасы,
Яр Чаллы шәһәре,
Тезучеләр бульвары, 9 нчы йорт,
ИНН 1650085042



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«Пушкинский пролицей №78»
423819, Республика Татарстан,
г. Набережные Челны,
бульвар Строителей, дом 9
ИНН1650085042

тел.: 8(88552) 38-63-30, факс: 38-75-30/ E-mail.ru: prolicey78@mail.ru

ПРИКАЗ

№ 105

от 01.09.2021 г.

*О контроле качества выпускаемой продукции,
порядке заполнения бракеражного журнала
готовой кулинарной продукции*

С целью контроля и улучшения качества выпускаемой продукции в школьных столовых, на пищеблоках дошкольных образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а также в исполнение письма Заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Татарстан Авдониной Л.Г. «О ведении журнала бракеража готовой кулинарной продукции» (№ 12/6821 от 26.03.2019г)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- ✓ Минигулова Г.Х. заведующий производством;
- ✓ Галиакберова Л.Р. зам. директор по НО;
- ✓ *Муромец В.Г* мед.работник.

2. Возложить на них ответственность за оценку качества блюд по органолептическим показателям.

3. При оформлении журнала бракеража готовой кулинарной продукции заведующий производством *Минигуловой Г.Х.* и шеф-повару *Набиуллиной С.В.*

- для столовой образовательного учреждения приложением 10 (форма 2) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

3. Бракеражной комиссии при заполнении графы «Результат органолептической оценки и степени готовности блюда» использовать термины ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» п.4.6. Установление критериев качества. Данный пункт регламентирует бальную оценку качества блюд: «отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2). При оценке менее «отлично» (5) необходимо прописать краткий комментарий снижения оценки.

4. Результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой, приведенной в приложениях СанПиН.

5. Данный приказ довести до членов бракеражной комиссии.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор
МБОУ «Пушкинский пролицей №78»



Г.И.Гаринова

Приложение:

1. Лист ознакомления работников с приказом на 1л. в 1 экз.