

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №33»  
города Набережные Челны  
Республика Татарстан  
423825 город Набережные Челны, улица Татарстан, 14  
Телефон 54-95-03 Факс (8552) 54-95-03  
Эл.адрес: sch33\_chelny@mail.ru

Муниципаль бюджет гомуми белем биру учреждениесе  
“33 нче урта гомуми белем биру мәктәбе”  
Яр Чаллы шәһәре  
Татарстан Республикасы  
423825, Яр Чаллы шәһәре, Татарстан урамы, 14  
Телефон 54-95-03 Факс (8552) 54-95-03  
Эл.адрес: sch 33\_chelny@mail.ru

## ПРИКАЗ

от 01.09.2021

№ 282

### **О контроле качества выпускаемой продукции, порядке заполнения бракеражного журнала**

С целью контроля и улучшения качества выпускаемой продукции в школьных столовых, на пищеблоках дошкольных образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.3/24.3590-20 «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. Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям.
2. При оформлении журнала бракеража готовой кулинарной продукции заведующим производствам и шеф-поварам руководствоваться:  
- для столовой образовательного учреждения приложением 10 (форма 2) СанПиН 2.3/24.3590-20 «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

С приказом ознакомлен(а):  
Берсенёва Н.М.



О.А. Силаичева