

Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная  
школа №43»  
(МБОУ «СОШ №43»)  
проспект Чулман, дом 112,  
город Набережные Челны, Республика  
Татарстан, 423826

«43 нче урта гомуми белем бирү мәктәбе»  
муниципаль бюджет гомуми белем  
бирү учреждениесе  
(«43нче урта мәктәп» МБГББУ)

Чулман проспекты,  
112 нче йорт, Яр Чаллы шәһәре, Татарстан  
Республикасы,  
423826

Тел. +7 (8552) 54-43-35, факс +7 (8552) 54-64-69, E-mail: sch43\_chelny@mail.ru  
ОКПО 57227290, ОГРН 1031616006157, ИНН /КПП 1650084176/ 165001001

№249

« 29 » августа 2022г.

## ПРИКАЗ

### О порядке заполнения бракеражного журнала готовой кулинарной продукции

С целью контроля и улучшения качества выпускаемой продукции в школьных столовых образовательных учреждениях, согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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 школы по органолептическим показателям.

2. При оформлении журнала бракеража готовой кулинарной продукции заведующему производством руководствоваться:

- приложением 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

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 школы

О.А. Автотева

Приложение:

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