

РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН  
ГОРОД НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЛИЦЕЙ-ИНТЕРНАТ №79»  
423827, ГОРОД НАБЕРЕЖНЫЕ  
ЧЕЛНЫ, УЛ. ТАТАРСТАН,  
Д. 27 (48/19)

ЛИЦЕЙ 79



Телефон: (8552) 54-76-64  
Факс: (8552) 54-84-76  
E-mail: lic79\_chelny@mail.ru  
Сайт: litsey79.ru

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ  
ЯР ЧАЛЛЫ ШӘҺӘРЕ  
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ  
ГОМУМИ БЕЛЕМ  
БИРУ УЧРЕЖДЕНИЯСЕ  
«79 НЧЫ ЛИЦЕЙ-ИНТЕРНАТ»  
423827, ЯР ЧАЛЛЫ ШӘҺӘРЕ,  
ТАТАРСТАН УРАМЫ,  
27 НЧЕ ЙОРТ (48/19)

## ПРИКАЗ

« 2 » сентября 2024 г.

№ 181

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

С целью контроля и улучшения качества выпускаемой продукции в школьной столовой, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», согласно выполнения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части организации здорового питания, 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 Мавлеева И.Р., Миннулина Э.Г., Муфтиева Э.Х.
2. При оформлении журнала бракеража готовой кулинарной продукции заведующим производствам и шеф-поварам руководствоваться 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

Р.Р. Сафиуллин

С приказом ознакомлены:

И.Р. Мавлеев

Э.Г. Миннулина

Э.Х. Муфтиева

