

**МИНИСТЕРСТВО
ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН**

Государственное бюджетное
общеобразовательное учреждение

**«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСК
АЯ НАЧАЛЬНАЯ ШКОЛА-
ДЕТСКИЙ САД №89 ДЛЯ
ДЕТЕЙ С
ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ»**

Пр. Дружбы Народов., д.3, г.Набережные
Челны, РТ, 423814



**ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
МӘГАРИФ ҺӘМ ФӘН
МИНИСТРЛЫГЫ**

Дәүләт бюджет гомуми
белем учреждениесе

**«СӘЛАМӘТЛЕК МӨМКИНЛЕКЛӘРЕ
ЧИКЛӘНГӘН БАЛАЛАР ӨЧЕН 89
НЧЫ ЯР ЧАЛЛЫ БАШЛАНГЫЧ
БЕЛЕМ БИРҮ МӘКТӘБЕ-БАЛАЛАР
БАКЧАСЫ»**

Халыклар Дуслыгы ур., 3 нче йорт, Яр Чаллы
шәһәре, РТ, 423814

Тел.: (88552) 58-35-93, факс: 58-35-93, e-mail: sch89_chelny@mail.ru, сайт: <http://edu.tatar.ru>

ПРИКАЗ № 188

от 04.09.2023 г.

«О создании бракеражной комиссии по приемочному контролю готовых блюд»

С целью контроля и улучшения качества выпускаемой продукции в образовательном учреждении, согласно 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 по органолептическим показателям проводить бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока, и представителя администрации образовательного учреждения
2. Утвердить состав бракеражной комиссии:
 - Нуруллина Л.У. - зав. производством
 - Миннекаева Л.З. – зам. директора по ВР, ответственная по питанию
 - Гаффарова Х.Н. – директор ОУ
3. При оформлении журнала бракеража готовой кулинарной продукции заведующей производством Нуруллиной Л.У. поварам Багауовой Р.Г., Петровской О.С. руководствоваться:
 - для столовой образовательного учреждения СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
4. 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),

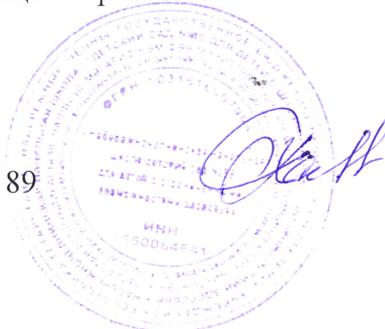
«удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2). При оценке менее «отлично» (5) необходимо прописать краткий комментарий снижения оценки.

5. Результат бракеража регистрировать в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой, приведенной в приложениях СанПиН.

6. Данный приказ довести до членов бракеражной комиссии.

7. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой

Директор ННШ-ДС № 89



Х.Н.Гаффаров

С приказом ознакомлены:

Дата	Фамилия И.О.	Подпись
	Миннекаева Л.З.	
	Нуруллина Л.У.	
	Багауова Р.Г.	
	Петровская О.С.	