

Татарстан Республикасы
Яр Чаллы шәһәре
«14 нче гимназия»
муниципаль бюджет гомуми
белем бирү учреждениесе
423803, Татарстан Республикасы,
Яр Чаллы шәһәре, Н.Якупов урамы,
6 нчы йорт. Тел.8(986)7135177
Электрон почта: gim14_chelny@mail.ru
ОГРН 1211600033171
ИНН/КПП 1650401805/165001001



Муниципальное бюджетное
общеобразовательное учреждение
«Гимназия № 14»
города Набережные Челны
Республики Татарстан
423803, Республика Татарстан, город
Набережные Челны, ул.Н.Якупова, зд.6,
тел. 8(986)7135177
Электронная почта:
gim14_chelny@mail.ru
ОГРН 1211600033171
ИНН/КПП 1650401805/165001001

ПРИКАЗ

от 22.08.2021

№ 226

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:

- Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссии в составе:
 - Медведникова Н.А. – председатель комиссии, директор гимназии;
 - Чуткова Л.З. – член комиссии, заведующая производством;
 - Сулейманова А.К. – член комиссии, фельдшер гимназии;
 - Заббарова Э.В. – член родительского комитета.
- 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».
- 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),

