

ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА № 42»

423827, Республика Татарстан, город Набережные
Челны, ул.Аделя Кутуя зд.7

Телефон 8(8552) 91-01-42 Факс 91 01 42, E-mail: sch42_chelny@mail.ru
ОКПО 40691936, ОГРН 1191690031389, ИНН/КПП 1650377528/165001001

ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ЯР ЧАЛЛЫ ШӘҺӘРЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЕРӘМЛӘГЕ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ

МӘГАРИФ ИДАРӘСЕ

МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРҮ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ
«42 НЧЕ УРТА ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРҮ
МӨКТӘБЕ»

423827, Татарстан Республикасы,
Яр Чаллы шәһәре, Гадел Кутуй урамы, 7 нче бина



ПРИКАЗ

« 09 » 09 2024г.

№ 565

«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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения, а также в исполнение письма Заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Республики 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 Султанова И.Р. работника пищеблока Камалетдиновой З.М. и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям. Ответственный- Мингалимова Л.Р.
2. При оформлении журнала бракеража готовой кулинарной продукции заведующим производствам и шеф-поварам руководствоваться:
- для столовой образовательного учреждения 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.
Ответственный- Мингалимова Л.Р., Камалетдинова З.М., Худайбердина Р.А.
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 МБОУ «СОШ №42»

/В.Н.Матюшин/

Ознакомлены:

Мингалимова Л.Р.
Камалетдинова З.М.
Султанова И.Р.

Мингалимова Л.Р.
Камалетдинова З.М.
Султанова И.Р.