

ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 42»
(МБОУ «ПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ № 42»)

423827, Республика Татарстан, город Набережные
Челны, ул.Аделя Кутуя, зд.9

Телефон 8(8552) 91-01-42 Факс 91 01 42, E-mail: Proflicey42_chelny@mail.ru, https://edu.tatar.ru/n_chelny/sch42.htm
ОКПО 69834374, ОГРН 1241600027570, ИНН/КПП 1650435280/165001001



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ЯР ЧАЛЛЫ ШӘһӘРЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЕРӘМЛЕГЕ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ

МӘГАРИФ ИДАРӘСЕ

МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ
ГОМУМИ БЕЛЕМ БИРУ УЧРЕЖДЕНИЕСЕ
«42 НЧЕ ПРОФИЛЬЛЕ ЛИЦЕЙ»
(«ПРОФИЛЬЛЕ ЛИЦЕЙ №42» МБГБУ)

423827, Татарстан Республикасы,
Яр Чаллы шәһәре, Гадел Кутуй урамы, 9 нчы бина

ПРИКАЗ

« 01 » 09 2025г

№ 322

«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 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: медицинских работников Худайбердиной Р.А., Султановой 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., Султанова И.Р.
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

Ознакомлены:

Мингалимова Л.Р.

Камалетдинова З.М.

Худайбердина Р.А.

Султанова И.Р.

