

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
КАРАЧАЕВО – ЧЕРКЕССКАЯ РЕСПУБЛИКА  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Средняя общеобразовательная школа им. Х.Суюичева  
а. Новая Джегута

01.09.2023 г

а.Новая Джегута

№237

ПРИКАЗ

О создании бракеражной комиссии

С целью оценки качества блюд горячего питания

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

- ответственной за организацию горячего питания заместителя директора по УВР в начальной школе Кубанову Паризат Юсуфовну;
- заместителя директора по УР Айбазову Фатиму Магаметовну
- зам директора по АХР Эзиева Султан- Мурата Казбуловича
- повара школы – Узденову Сапнат Харуновну;
- медицинского работника – Катчиеву Лиду Абулкеримовну;
- председателя родительского комитета школы Тамбиеву Ларису Юсуфовну

2. Комиссия обязана :

- снимать пробу непосредственно из емкости, в которой пища готовится;
- регистрировать результат бракеража в журнале бракеража готовой кулинарной продукции;
- контролировать выход порционных блюд, который должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на ответственную за организацию горячего питания Кубанову П.Ю.

Директор школы:

Б.Х.Узденов

С приказом ознакомлены и согласны:

П.Ю.Кубанова 01.09.23г  
 Ф.М. Айбазова 01.09.23г  
 С-М.К. Эзиев 01.09.2023  
 С.Х.Узденова 01.09.2023г  
 Л.А.Катчиева 01.09.23г  
 Л.Ю.Тамбиева 01.09.23г.

заметный привкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

## **5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮД.**

5.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

5.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

5.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

5.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

## **6. ПРАВА БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.**

6.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;

6.2. контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;

6.3. проверять выход продукции;

6.4. контролировать наличие суточной пробы;

6.5. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;

6.6. проверять качество поступающей продукции;

6.7. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;

6.8. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;

6.9. вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

## **7. УПРАВЛЕНИЕ И СТРУКТУРА**

7.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

7.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

## **8. ДОКУМЕНТАЦИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

8.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции», а также в протоколы проверок бракеражной комиссии.

82. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью учреждения; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой. Протоколы проверок бракеражной комиссии хранятся у председателя бракеражной комиссии.