

ВТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ Яр Чаллы шәһәре муниципаль бюджет гомуми белем биру учреждениесе «10-нчы урта гомуми белем биру мәктәбе»	РЕСПУБЛИКА ТАТАРСТАН муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №10» г. Набережные Челны
423807, Яр Чаллы, Гидротөзүчеләр урамы, 5-нче йорт	423807 г. Набережные Челны ул. Гидростроителей, д.5
тел.8(8552) 70-01-21, 70-01-00, school10_chelny@mail.ru	

П Р И К А З

№ 205

от «28» августа 2021 г.

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 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 26.03.2019)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям.
2. При оформлении журнала бракеража готовой кулинарной продукции заведующим производствам и шеф-поварам руководствоваться:
 - для столовой образовательного учреждения приложением 10 (форма 2) СанПин 2.3/2.4.3590-20 «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 степени готовности блюда» использовать термины ГОЧСТ 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.
3. Результат бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой, приведенной в приложениях СанПин.
4. Данный приказ довести до членов бракеражной комиссии.
5. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор СОШ №10:
 С приказом ознакомлены:

И.А.Бодрова

