

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
города Набережные Челны
«Средняя общеобразовательная
школа № 50 с углубленным
изучением отдельных предметов»
(МАОУ «Средняя школа №50»)

улица Шамиль Усманов, дом 19,
город Набережные Челны,
Республика Татарстан, 423822



Яр Чаллы шәһәрнен
«Аерым предметлар тирәнтен
өйрәнелә торган 50 нче урта
гомуми белем бирү мәктәбе»
муниципаль автономияле гомуми
белем бирү учреждениесе
(«50нче урта мәктәп» МАГББУ)

Шамиль Усманов урамы, 19нчы йорт,
Яр Чаллы шәһәре,
Татарстан Республикасы, 423822

Телефакс: +7(8552) 51-76-05, факс +7(8552) 51-76-05, E-mail: S50.Nc@tatar.ru, sch50_chelny@mail.ru

« 12 » января 20 26 г.

№ 6

ПРИКАЗ

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 учреждений, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания 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 г.)

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 производством и шеф-поварам руководствоваться:
- для столовой учреждения приложением 10 (форма 2) СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания 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.

