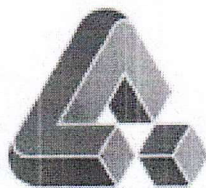


Муниципальное автономное
общеобразовательное
учреждение
«Полилингвальная гимназия
«Адымнар – Альметьевск»
Adymnar-almet@mail.ru



Муниципальное автономное
общеобразовательное
учреждение «Полилингвальная
гимназия «Адымнар –
Альметьевск»
Adymnar-almet@mail.ru

ПРИКАЗ

БОЕРЫК

01 сентября 2025 года



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 00BD595F198992B2361C145E2FF1C8FBF4
Владелец: Яруллин Ильшат Ильдусович
Действителен с 21.08.2025 до 14.11.2026 № 4

О создании бракеражной комиссии

В соответствии СанПиН 2.4.5.2409-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», а так же в целях реализации мер, направленных на улучшение организации питания обучающихся, обеспечения рационального и качественного питания, направленного на укрепление здоровья детей и подростков,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию по проверке организации горячего питания учащихся 1-11 классов в составе:
 - Заместителя директора по ВР: Бухарина Л.А.;
 - Медицинского работника: Наумова Р.Д.;
 - Заведующую производством: Фаррахова Р.Р.
2. Руководствоваться «Положением о бракеражной комиссии» МАОУ «Адымнар-Альметьевск»
3. Ежедневно проводить оценку качества блюд
4. Усилить контроль за соблюдением качественного рационального питания
5. 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»;
6. 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.

7. Результат бракеража регистрировать в "Журнале бракеража готовой кулинарной продукции" в соответствии с рекомендуемой формой, приведенной в приложениях СанПиН
8. Контроль за исполнением оставляю за собой.

Директор:

И.И. Яруллин

С приказом ознакомлены:

Л.А. Бухарина

Р.Д. Наумова

Р.Р. Фаррахова

