

ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КОМИТЕТ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОД НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ
РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
города Набережные Челны
«ГИМНАЗИЯ №76»
пр.Чулман, 72
тел./факс (8552) 52-42-57
E-mail: gim76_chelny@mail.ru
ОКПО 54414672, ОГРН 1021602026313
ИНН/КПП 1650077323/165001001



ТАТАРСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ
ЯР ЧАЛЛЫ ШӘҺӘРЕ
МУНИЦИПАЛЬ БЕРӘМЛІГЕ
БАШКАРМА КОМИТЕТЫ

МӘГАРИФ ИДАРӘСЕ

Яр Чаллы шәһәре
Муниципаль автономияле
гомуми белем бирү
учреждениесе «76 нчы гимназия»
Чулман проспекты, 72 нче йорт
тел./факс (8552) 52-42-57
E-mail: gim76_chelny@mail.ru
ОКПО 54414672, ОГРН 1021602026313
ИНН/КПП 1650077323/165001001

ПРИКАЗ

БОЕРЫК

01.09.2021г.

№ 357

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 Республики Татарстан Авдониной Л.Г. «О ведении журнала бракеража готовой кулинарной продукции» (№ 12/6821 от 26.03.2019г)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Оценку качества блюд проводить бракеражной комиссией в составе не менее трех человек:
-зам. директора по ВР Халиуллина С.З. – ответственный за организацию питания;
-заведующая производством Магсумова В.М.
-мед. работник Каткова О. Н.
2. При оформлении журнала бракеража готовой кулинарной продукции заведующим производством Магсумовой В.М. и поварам Ванифатьевой Р.Р., Мухаметгареевой Л.Р. 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 балльную оценку качества блюд: «отлично» (5), «хорошо» (4), «удовлетворительно» (3), «неудовлетворительно» (2). При оценке менее «отлично» (5) необходимо прописать краткий комментарий снижения оценки.

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 возложить на заместителя директора по ВР Халиуллину С.З.

Директор



Е.В. Плотникова